Fin da piccola ho avuto un rapporto "conflittuale" - ma in senso positivo - con il cibo: mamma e nonna si davano il cambio nel tentativo di farmi mangiare qualcosa. Instancabili, inesorabili.
Ma con tanto amore.
Forse è per questo che ho imparato la differenza tra pentola e padella il giorno dopo il matrimonio. Forse è anche per questo che come cuoca non sono brava. Ma è anche per questo che ho iniziato a raccogliere le ricette di famiglia.
Per amore.
Questo comunque non è un libro di ricette in senso tradizionale. E' una raccolta di "racconti di famiglia", di tradizioni, di gioia nel condividere con gli altri, di "segreti" ingredienti che regalano soddisfazione a tutti nell'assaporarli.
E' un po' la storia di tutti noi, ma a tavola.
I primi appunti li ho presi su foglietti vaganti, raccolti in seguito in quadernetti per non perderli, ascoltando i racconti di nonna.
E poi ho iniziato a cimentarmi in cucina: avevo le ricette di nonna!

€ 00,00

978-88-8049-391-4
9 788880 493914

Miriam Scarabò

Una Bibliotecaria in Cucina
A tavola con le mie famiglie

GUARALDI

Miriam Scarabò

Una Bibliotecaria in Cucina

A tavola con le mie famiglie

GUARALDI

Miriam Scarabò
UNA BIBLIOTECARIA IN CUCINA
A tavola con le mie famiglie
non “divoriamo” solo libri

Progetto grafico
Stefano Longo, Noël Bessah

Stampa
Digitalprint Rimini

Credits per il design delle icone:
Stefano Longo

Finito di stampare nel mese di gennaio 2010

© 2007 Guaraldi srl
Sede legale, direzione, redazione, magazzino:
via Grassi 13, 47900 Rimini
Tel. 0541/790194
Fax. 0541/791316
www.guaraldi.it
e-mail: info@guaraldi.it

ISBN:

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente volume può essere riprodotta, registrata o trasmessa in qualsiasi modo e con qualsiasi mezzo, senza il preventivo consenso formale dell’editore.

Miriam Scarabò

Una bibliotecaria in cucina

A tavola con le mie famiglie non “divoriamo” solo libri

GUARALDI

Ringraziamenti

Artusi, Pellegrino
Barbara (figlia di Mario)
Il Consigliere (papà di zia Ida)
Cristiana (figlia di Max)
La "Cucina triestina" di Maria Stelvio
La Cuoca di Fiesole
Danilo (nipote di Mara)
Elis (moglie di Mario)
Etta (zia di Nevio)
Francesca C. (nuora di zia Pia)
Gabriella C. (mia cugina, figlia di zia Wilma)
Gabriella I. (moglie di Milko)
Gioia (mia figlia)
Josè (nuora di zia Wilma)
Mamma
Mara (mia cugina, figlia di zia Vita)
Mario (cugino di papà, figlio di zia Nada)
Max (cugino di papà, figlio di zia Nada)
Milko (mio fratello)
Nevio (padre di Gioia)
Nonna e Nonno
Nonna Aduci
Patrizia (moglie di Max)
Sergio (amico di Nevio)
Suoceri di Barbara
Zia Ida (moglie di zio Bebè, fratello di mamma)
Zia Luisa (moglie di zio Leo, fratello di mamma)
Zia Margherita (zia di Nevio)
Zia Maria Teresa (moglie di zio Franco)
Zia Nada (zia di papà)
Zia Pia (mia zia, sorella di mamma)
Zia Vita (mia zia, sorella di papà)
Zia Wilma (mia zia, sorella di papà)
Zio Franco (mio zio, fratello di mamma)
Zio Peppino (mio zio, marito di zia Pia)

e il mio "assaggiatore ufficiale" Adriano Boschini (collega di lavoro, vittima ma non ancora martire)

Alle mie famiglie

A mia nonna
A mia figlia

SOMMARIO

Presentazione 9

Introduzione 10

Piccolo glossario 12

Ricette 15

Menù tradizionali 365

Indice alfabetico delle ricette 388

Indice delle ricette (per tipologia) 399

Presentazione
di Nerio Agostini

Questo volume si presenta come un'interessante avventura culturale basata sull'amore dell'autrice per il recupero delle tradizioni familiari culinarie valorizzate nella loro particolare diversità di origine geografica.

In verità l'autrice si è fatta conoscere ed apprezzare nell'ambito della professione di bibliotecaria per l'impegno nell'organizzazione e gestione di una rete territoriale di biblioteche nel monfalconese e per l'impegno aggiuntivo nella relativa associazione professionale ricoprendo incarichi di responsabilità sia locali che nazionali. Se a ciò si aggiunge l'impegno di famiglia nulla lasciava pensare che lei avesse spazio per altri interessi.
La sua determinazione, l'entusiasmo, la serietà, la deontologia e la coerenza hanno sempre colpito e per questi motivo mi sono trovato in varie occasioni a collaborare con lei nell'ambito dell'aggiornamento professionale e della tutela giuridica dei bibliotecari.

Queste sue caratteristiche non hanno mai lasciato, comunque, immaginare un suo speciale interesse per la cucina, che forse, come lei afferma, non ha mai avuto modo di ben dimostrare di fronte ai fornelli.

A ben vedere, però, se il metodo della ricerca documentaria, il reperimento delle fonti, la trascrizione di tradizioni orali sono delle caratteristiche professionali di una bibliotecaria esse possono anche essere finalizzate a scrivere ricette culinarie. Questo non è certamente un fatto consueto, ma nemmeno una stranezza o una bizzarria, costituisce semmai una bella e imprevedibile sorpresa!

L'amore per la tradizione, il recupero ed il riordino documentale, la trascrizione fedele di testi e racconti si concretizza in questo particolare volume di ricette che rappresenta, come lei afferma riferendosi ad amici e familiari, "la storia di tutti".

Un volume, quindi, di documentazione culinaria che suscita interesse e curiosità e che stimola anche la voglia di cimentarsi in cucina, di provare, di degustare e di offrire ad altri dei buoni piatti, magari non conosciuti, per trasmettere loro la sensazione di sentirsi dentro la storia e le tradizioni che han viaggiato e tutt'ora viaggiano da nord a sud del nostro bel paese di inguaribili migranti.

Introduzione

Carissime/i,
immaginate un piatto ricolmo di cibo ed una forchetta che vi inseguono: un incubo!

Fin da piccola ho avuto un rapporto "conflittuale" - ma in senso positivo - con il cibo: mamma e nonna si davano il cambio nel tentativo di farmi mangiare qualcosa. Instancabili, inesorabili.
Ma con tanto amore.
Forse è per questo che ho imparato la differenza tra pentola e padella il giorno dopo il matrimonio. Forse è anche per questo che come cuoca non sono brava.
Ma è anche per questo che ho iniziato a raccogliere le ricette di famiglia.
Per amore.

Questo comunque non è un libro di ricette in senso tradizionale. E' una raccolta di "racconti di famiglia", di tradizioni, di gioia nel condividere con gli altri, di "segreti" ingredienti che regalano soddisfazione a tutti nell'assaporarli.
E' un po' la storia di tutti noi, ma a tavola.

I primi appunti li ho presi su foglietti vaganti, raccolti in seguito in quadernetti per non perderli, ascoltando i racconti di nonna.
E poi ho iniziato a cimentarmi in cucina: avevo le ricette di nonna!

Nel tempo la documentazione è aumentata e due anni fa ho deciso di riordinarla: è da allora infatti che vi "tormento" per avere delle nuove ricette, o integrazioni, o i menù dei pranzi di famiglia. (ringrazio in modo particolare Mario, Max e Patrizia, Mara e zia Vita, mamma e zia Pia, fonti "inesauribili")

Il risultato è questa prima raccolta di "vita familiare", che spero di poter integrare in futuro, sempre con il vostro aiuto.
Ve la regalo.

Un abbraccio per ciascuno
Miriam

Avvertenze per l'uso

• Le ricette sono trascritte in gran parte da fonti orali ed ho cercato di conservarne la spontaneità e l'unicità

• Per lo stesso motivo spesso non troverete le dosi esatte o i tempi di cottura dati in maniera standard: "a occhio", "q.b.", "l'esperienza" la fanno da padroni

• Ho cercato di indicare la "difficoltà" della realizzazione dei piatti con i simboletti delle posate (basta capirsi cosa si intende per difficoltà: per me anche le uova all'occhio di bue o le patate fritte sono difficili)

• Considerata la particolarità delle mie famiglie – parte Mitteleuropea e parte Mediterranea - ho inserito un piccolo glossario che spero possa aiutarvi.
Ho inserito anche le immagini delle regioni (ad es. Friuli Venezia Giulia – FVG - e Calabria – CAL), ma dovete tener presente che nel FVG ci sono ricette slovene o austriache e che nella CAL troverete piatti napoletani o siciliani.

Piccolo glossario

- Affucato ..... = affogato
- Ammazzarato ..... = compresso, pressato
- Apfelstrudel..... = strudel di mele
- Ardelut ..... = soncino, valerianella (vedi gallinella e matavilz)
- Asià ..... = passera di mare
- Bambinuzzo ..... = bambinello
- Bavette ..... = linguine, trenette
- Blede ..... = bietole
- Bobici ..... = pannocchie
- Brovada ..... = rape acide (vedi repa)
- Bruscandoli ..... = germogli di luppolo selvatico
- Canoce ..... = cicale di mare
- Cape ..... = vongole
- Cicerata..... = pasta e ceci
- Cocozza..... = zucchine
- Compostina ..... = conserva di verdura (pomodori secchi, melanzane, cipolline…)
- Deca..... = dieci
- Dober kruh..... = pane dolce
- Drobtinze..... = pangrattato rosolato nel burro
- Erbette rosse ..... = barbabietole
- Estragon ..... = dragoncello
- Fresella..... = tipica focaccia bassa tostata, tonda con buco centrale
- Gallinella ..... = soncino, valerianella (vedi ardelut e matavilz)
- Gewürzgurken..... = cetriolini in agrodolce
- Gries ..... = semolino
- Guliusi..... = golosi
- Imbruscinata..... = strascinata
- Jež ..... = istrice
- Kroglice..... = gnocchetti di pasta reale
- Kumarice ..... = cetriolini in agrodolce
- Kümmel..... = cumino dei prati, semi di carvo
- Lacerto ..... = taglio di manzo
- Laverno ..... = alloro
- Linguine ..... = bavette, trenette
- Liptauer..... = impasto di formaggi teneri e paprika (da spalmare sul pane)
- Luganighe..... = tipiche salsicce del Triveneto
- Matavilz ..... = soncino, valerianella (vedi ardelut e gallinella)
- Merendelle..... = tipico frutto calabrese, assomiglia alle nocipesche
- Monacelli ..... = palline di pastella ripiene di acciuga o mozzarella

- Morzelluzzo..... = deriva dal "morzello" catanzarese (piatto con diversi tipi di interiora di maiale al pomodoro)
- N'duja..... = tipico salume calabrese molto piccante, spalmabile
- Neonata..... = pesce appena nato, piccolissimo e bianco
- Palacinche..... = omelettes
- Pan e vin..... = pane e vino
- Panura..... = pangrattato
- Pedoci..... = cozze
- Pentola atomica..... = pentola a pressione
- Pentolino tragico . = pentola consumata dall'uso, molto malridotta ma ancora funzionante (se potesse urlerebbe!)
- Peplino..... = timo
- Pitta..... = tipico pane calabrese a forma di ruota con grande buco centrale
- Pitta china..... = pizza ripiena
- Pitta n'chiusa ..... = pizza chiusa
- Poc..... = grossa radichetta
- Repa..... = rape acide (vedi brovada)
- Restatini..... = avanzi
- Salaturi..... = vaso in coccio smaltato cilindrico per conserve di carni, di pesce, di verdure
- Sardele in savor..... = sardine in sapore
- Scarola..... = indivia
- Schmarrn..... = sminuzzata, smoren (sloveno)
- Schnittlauch..... = erba cipollina
- Scilatelli..... = pasta fatta in casa e tirata con un ferro da calza
- Strucolo ..... = strudel
- Subiotti..... = ditali (vedi tubetti)
- Susinii..... = prugne
- Tecia..... = pentola
- Timpa..... = collinetta
- Tirada..... = tirata
- Tubetti..... = ditali (vedi subiotti)
- Turdulini..... = gnocchetti dolci
- Urtissons..... = asparagi selvatici
- Useletti scampai..... = uccelletti scappati
- Vecia..... = vecchia
- Vraciole..... = braciole, involtini di carne o di verdura ripieni
- Zeppole..... = anelli tondi di pastella, senza ripieno

ANTIPASTI

I Calzoni fritti di mamma

Ingredienti.

Per l'impasto: 1 chilo di farina, 50 gr. di lievito di birra, acqua, sale
Per il ripieno: acciughe, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, origano
Per il sugo semplice: olio extravergine di oliva, pomodori pelati, sale
Olio per friggere.

Preparazione.

1. In un pentolino sciogliete il lievito con acqua tiepida. Versatelo sulla farina disposta a fontana e impastate con acqua e sale. Lasciate riposare per ca. 1 ora.

2. A parte preparate un sugo semplice con olio, pomodori pelati e sale.

3. Spianate la pasta e cominciate a riempire a piacere con gli ingredienti che preferite e aggiungete un po' di sugo e origano. Chiudete bene i calzoni.

4. Friggeteli da entrambe le parti in abbondante olio bollente e lasciateli poi asciugare su carta assorbente.

N.B. Come al solito io non metto le acciughe.

Note:

Il Cocktail di gamberetti di Josè

Ingredienti.

200 gr. di gamberetti sgusciati, 1 bicchiere di olio, 2 tuorli di uova sode, 1 cucchiaio di tonno sott'olio, 1 cucchiaio di cipolla tritata, 1 cucchiaio di cetriolini sott'aceto, 2 cucchiai di marsala secco, sale e pepe.

Preparazione.

1. Lessate i gamberetti, scolateli e metteteli in una ciotola.

2. Preparate una salsetta frullando insieme tutti gli ingredienti.

3. Versatela sui gamberetti ed amalgamate bene.

N.B. Potete dar sfoggio della vostra fantasia per le decorazioni.

Note:

Le Freselle di Nonno

Ingredienti.

Freselle, pomodori, acciughe, capperi, olive verdi e/o nere, basilico, origano, sale, olio extravergine di oliva, aceto.

Preparazione.

1. Bagnate le freselle con acqua e aceto.

2. Farcitele con gli ingredienti.

Note:

L'Insalata di gamberi, rucola e carote di Patrizia e Max

Ingredienti.

300 g di gamberi, 1 mazzetto di rucola, 2 carote, 6 cucchiai di olio d'oliva extravergine, ½ arancia, ½ limone, sale e pepe.

Preparazione.

1. Sgusciate i gamberi, puliteli e lavateli sotto l'acqua. Cuoceteli a vapore per circa 30 minuti.

2. Mondate le carote e tagliatele a listarelle, lavate la rucola, sgocciolatela e spezzettatela grossolanamente.

3. Emulsionate in una ciotolina un po' di sale, un po' di pepe con il succo di limone e olio.

4. Lavate l'arancia e il limone e tagliateli in fette sottili. Disponete sul piatto di portata le fette di arancio e limone, distendete la rucola, i gamberetti e le carote.

5. Condite il tutto con la salsa.

Note:

La mia Insalata di pollo

Ingredienti.

300 gr. di carne di pollo bollita o arrostita, 1 cuore di sedano, maionese, lattuga, capperi sott'aceto, olive nere, uova sode.

Preparazione.

1. Tagliate la carne di pollo a dadini piccoli. Pulite, lavate e tagliate a dadini il sedano. Mettete carne e sedano in una ciotola e girateli con un cucchiaio di maionese.

2. Pulite, lavate e sgrondate le foglie di lattuga. Ponetele su un piatto da portata e rovesciate al centro il pollo con il sedano.

3. Date una forma a cupola, ricoprite con un po' di maionese.

4. Guarnite con capperi, olive e uova sode.

N.B. E' ottima. Anche per riciclare del pollo rimasto.

Note:

La mia Insalata di riso

Ingredienti.

200 gr. di riso, 4 würstel, piselli lessati, 1 mozzarella, 1 scatoletta di tonno sott'olio, sottaceti, olive verdi e nere, olio di oliva extravergine, sale, pepe.

Preparazione.

1. Lessate il riso in acqua salata e scolatelo al dente.
2. Tagliate a dadolini gli altri ingredienti (a parte i piselli!).
3. Mescolate il tutto in una terrina con il riso.
4. Salate, pepate e condite con olio di oliva extravergine.
5. Servire freddo.

N.B. In genere gli ingredienti sono indicativi, si può adoperare quello che si ha in dispensa: mais, germogli di soia, pomodori, uova sode, etc.

Note:

Il mio Liptauer

Ingredienti.

200 gr. di ricotta, 50 gr. di mascarpone, 50 gr. di burro, capperi e cetriolini sottaceto tritati, erba cipollina tritata, paprica dolce, kümmel, senape, sale.

Preparazione.

1. Mescolate energicamente i formaggi ed il burro fino ad ottenere una crema soffice.

2. Aggiungete i capperi, i cetriolini, l'erba cipollina, il kümmel, la senape, la paprica.

3. Aggiustate di sale.

4. Alla fine spolverizzate con la paprica e mettete il composto a riposare in frigorifero.

N.B. I formaggi possono variare: si può usare la ricotta, il gorgonzola, il quark. Si spalma sul pane.

Note:

Le mie Mazzancolle alla pancetta

Ingredienti.

Code di mazzancolle, pancetta a fettine, foglie di salvia, rucola, olio estravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite e lessate le code di mazzancolle.

2. Avvolgete ogni coda in una fettina di pancetta con una foglia di salvia.

3. Fatele saltare per 1 minuto in una padella con olio già caldo ed adagiatele su un piatto da portata sopra un “prato” di rucola.

Note:

Le Olive nere fritte di zia Pia

Ingredienti.

Olive nere, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino piccante.

Preparazione.

1. Prima dovete far “addolcire” le olive nere per 4 giorni nell’acqua con alloro, peperoncino e sale e poi mettetele in vasi con dell’aceto.

2. Con un coltello praticate 3 incisioni sulle olive.

3. In una padella versate un goccio d’olio, rosolate uno spicchio d’aglio e versate le olive.

4. Friggetele e spolverate con peperoncino piccante.

Note:

Il Pane in carrozza di zia Maria Teresa

Ingredienti.

12 fette di pan carrè, 250 gr. di ricotta, 6 uova, un pizzico di sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Tagliate a triangolo le fette di pane.

2. Sbattete le uova, con un pizzico di sale, in una terrina.

3. Immergete le fette di pane nelle uova e poi mettete una fettina di ricotta tra due triangolini.

4. Pressate e fermate con uno stuzzicadenti.

5. Friggete da entrambe le parti nell'olio bollente e lasciatele poi asciugare su carta assorbente.

Note:

La Panzanella della Cuoca di Fiesole

Ingredienti.

½ chilo di pane raffermo toscano, aceto, olio extravergine di oliva, cipolla, ½ chilo di pomodori maturi, 2 cetrioli, 1 mazzetto di basilico, sale, pepe.

Preparazione.

1. Mettete il pane raffermo a bagno in acqua fredda e aceto.
2. Strizzatelo molto bene fino a togliere tutta l'acqua.
3. Tagliate le verdure a piccoli pezzi e disporle sul pane.
4. Condite con olio extravergine di oliva e aggiustate di sale e pepe.

N.B. Volendo si può aggiungere una scatoletta di tonno sott'olio. E' un piatto splendido per le giornate estive!

Note:

La Pizza di zia Pia

Ingredienti.

Per la pasta: ½ kg. di farina, sale, un pizzico di zucchero, 25 gr. di lievito per il pane (o di birra), 1 uovo (facoltativo), olio extravergine di oliva.
Per la farcitura: pomodoro pelato, provoletta (o mozzarella da cucina), acciughe, peperoncino, prosciutto cotto, funghi, …, origano, sale, olio extravergine di oliva, burro.

Preparazione.

1. In un pentolino sciogliete il lievito con acqua tiepida. Versatelo sulla farina disposta a fontana e impastate con gli altri ingredienti. Lasciate riposare per ca. 2 ore.

2. Prendete un po' di pasta e stendetela in una teglia leggermente unta con del burro.

3. Mettete il pomodoro, la provoletta e farcite a piacere con gli altri ingredienti. Aggiungete un pizzico di origano, salate ed irrorate con un filo d'olio.

4. Infornate in forno caldo (200°) per ca. 15-20 minuti.

Note:

La Pizza rustica ("pitta china") di Mara

Ingredienti.

Per la pasta: 600 gr. di farina, 100 gr. di lievito di birra, 1 bicchiere di olio, 1 cucchiaio di zucchero, 1 patata lessa, 2 uova intere, sale
Per la farcitura: ricotta, salame, frittole di maiale, pecorino, provola

Preparazione.

1. In un pentolino sciogliete il lievito con acqua tiepida. Versatelo sulla farina disposta a fontana e impastate con gli altri ingredienti.

2. In una teglia già unta mettete metà della pasta e farcitela.

3. Ricoprite con la pasta rimanente, spalmate con il burro e punzecchiate con una forchetta.

4. Cuocete in forno già caldo.

Note:

Le mie Pizzette

Ingredienti.

Pancarrè, burro, 1 scatola di pelati, 1 mozzarella, capperi, olive nere, olio di oliva extravergine, sale, origano.

Preparazione.

1. Spalmate di solo burro le fette di pane.

2. Tagliate a pezzettini i pomodori, salateli e disponetene un po' su ogni fetta di pane.
Tagliate a pezzettini la mozzarella e le olive e mettetele sopra i pomodori.

3. Aggiungete i capperi ed un po' di origano ed irrorate con un filo di olio di oliva extravergine

4. Infornate a forno già caldo (ca. 180°) per 10 minuti

N.B. Non sapendo fare la pizza, questo tipo di soluzione ha sempre un gran successo.
Potete aggiungere le acciughe (a me non piacciono) e le olive verdi.

Note:

La Provoletta arrostita di Nonna

Ingredienti.

Provoletta fresca.

Preparazione.

1. Tagliate una grossa fetta di provoletta ed infilzatela saldamente (dal lato più grosso) con una forchetta.

2. Arrostitela così sulla fiamma rigirandola da tutte le parti (deve fare un po' di crosticina).

N.B. Quando la provoletta comincia a fondere, spesso ne cade un po' sulla fiamma sporcando anche la cucina ("cuochi avvisati…").

Note:

Il mio Riso alla cantonese

Ingredienti.

Riso arborio superfino (o uno comunque che non scuoce ed i chicchi restano separati), pisellini, prosciutto cotto in una sola fetta grossa oppure gamberetti sgusciati, 2 uova, olio extravergine di oliva, salsa di soia, sale e pepe.

Preparazione.

1. Cuocete i pisellini in acqua salata per 4-5 minuti, scolateli e metteteli da parte. Se usate i gamberetti cuoceteli ora per 2 minuti, scolateli e metteteli da parte. Lessate il riso scolatelo e fatelo raffreddare.
2. In una padella larga (dovrà contenere tutti gli ingredienti) fate scaldare dell'olio e versatevi le uova sbattute con un pizzico di sale e pepe. Strapazzate con un cucchiaio di legno.
3. Aggiungete il riso, i pisellini, il prosciutto tagliato a dadini (oppure i gamberetti), e fateli saltare facendoli insporire per qualche minuto.
4. Aggiustate di sale e versate due cucchiai si salsa di soia diluita in 4 cucchiai d'acqua. Controllate se il riso è ben sgranato e servite.

N.B. Invece dell'olio di semi di sesamo, preferisco usare il nostro extravergine di oliva.

Note:

I miei Spiedini freddi

Ingredienti.

Würstel, cetriolini sottaceto, olive farcite, pancarrè, sottilette, bastoncini di legno lunghi per spiedini.

Preparazione.

1. Adagiate le sottilette sulle fette di pane e tagliate a quadratini.

2. Tagliate a pezzetti i cetriolini ed i würstel. Infilate gli ingredienti nei bastoncini alternandoli.

3. Potete adagiarli su un piatto da portata (magari guarnita con delle verdure: pomodori, ravanelli, foglie di lattuga, etc.) o infilzati su una pagnotta.

Note:

Il Tabulè estivo di Mara

Ingredienti.

Cous cous, pomodorini succosi, abbondante cipolla, sale, pepe, limone, mentuccia, basilico, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate e tagliate a pezzettini i pomodorini, metteteli in un'insalatiera.

2. Conditeli con la cipolla affettata, la mentuccia, il basilico, sale, pepe, l'olio ed il succo di limone.

3. Nel frattempo preparate il cous cous (va bene anche quello precotto), amalgamatelo con i pomodori e lasciate raffreddare.

4. Mettetelo in frigorifero.

N.B. Ottima alternativa all'insalata di riso per le cene estive o quando si vuole un po' stupire con la cucina orientale. Da provare subito.

Note:

Le mie Tartine

Ingredienti.

Pancarrè, burro, prosciutto cotto, uova sode, 1 mozzarella, acciughe, capperi, olive verdi e nere, cetrioli, peperoni, pomodori, insalata verde, etc., gherigli di noci, maionese.

Preparazione.

1. Spalmate di burro mantecato al prosciutto o alle acciughe le fette di pane.

2. Tagliate a pezzettini e/o a dadolini tutti gli ingredienti e disponetene un po' su ogni fetta di pane cercando di decorare con fantasia.

N.B. In genere gli ingredienti sono indicativi, si può adoperare quello che si ha in dispensa.

Note:

Le Tartine al salmone di Nevio

Ingredienti.

Fette di pane abbrustolito, salmone affumicato, burro a riccioli.

Preparazione.

1. Tagliate a fettine il pane (baguette o casereccio tipo toscano) e abbrustolitelo (anche il tostapane va bene). Mettetelo in un cestino e copritelo con un tovagliolo.

2. Con un coltellino preparate dei riccioli di burro e metteteli in una ciotolina.

3. Tagliate a fettine il salmone affumicato e mettetelo in un piatto di portata.

N.B. Sul pane caldo si spalma il burro e poi sopra si mette una fettina di salmone.

Note:

I miei Tramezzini farciti

Ingredienti.

Fette di pancarrè, sottilette, prosciutto cotto a fette, uova sode, foglie di lattuga, salsatonnata (o maionese o salsa tartara).

Preparazione.

1. Tagliate le uova sode a fettine.

2. Spalmate le fette di pancarrè con la salsa che avete scelto, adagiatevi le fettine di uova, le sottilette, il prosciutto e la lattuga.

3. Ricoprite con un'altra fetta di pancarrè, schiacciate leggermente e tagliateli a metà in forma triangolare.

4. Fermateli con uno stecchino.

Note:

Le mie Verdure in pinzimonio

Ingredienti.

Verdure fresche di stagione (carote, gambi di sedano, ravanelli, funghi, zucchine, cetrioli, pomodori, indivia belga, cipollotti, peperoni…), sale grosso, aceto di vino (o balsamico), olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate ed affettate tutte le verdure in lungo e/o a pezzi da poter facilmente intingere con le mani nella salsetta.

2. In una ciotolina preparate un'emulsione con il sale, l'olio e l'aceto e servite in accompagnamento alle verdure.

N.B. Sono un'ottima apertura di pranzo, queste "crudité".

Note:

Le Zeppole di mamma

Ingredienti.

Per l'impasto: 1 chilo di farina, 50 gr. di lievito di birra, acqua, sale
Per il ripieno: acciughe, provoletta.
Olio per friggere.

Preparazione.

1. In un pentolino sciogliete il lievito con acqua tiepida. Versatelo sulla farina disposta a fontana e impastate con acqua e sale. Lasciate riposare per ca. 1 ora.

2. Prendete un po' di pasta per volta e formate delle ciambelline.

3. Potete anche farcirle o con le acciughe o con la provoletta.

4. Friggetele da entrambe le parti in abbondante olio bollente e lasciatele poi asciugare su carta assorbente.

N.B. Nell'impasto, volendo, si possono aggiungere 3 o 4 patate lessate e schiacciate.
Volendo, come ripieno, si possono usare anche i würstel (ma non alla vigilia di Natale!) o il tonno.
Come al solito io non metto le acciughe. Le zeppole sono fatte ad anelli, senza farcitura; i monacelli sono fatti a palline, con il ripieno.

Note:

CONSERVE

Le “Compostine” di nonna e nonno

N.B. tutte le compostine vanno preparate e conservate in vasi di coccio smaltati “salaturi”, chiusi con un coperchio di legno e pressate con sassi messi sopra il coperchio: vengono così “ammazzarate” cioè compresse.

Cipolline bianche sott’aceto

- Ingredienti: cipolline, aceto rosso forte, acqua.
- Preparazione: pulite e lavate le cipolline. Mettetele in un vasetto e ricopritele con 3 parti di aceto ed 1 parte di acqua e lasciatele ferme per circa 2 mesi.

Compostina mista

- Ingredienti: pomodori verdi, melanzane, peperoni, aglio, finocchietto selvatico di “timpa”, peperoncino, sale grosso, acqua.
- Preparazione: pulite, lavate ed affettate le verdure. Riponetele in un vasetto con aglio, semi di finocchio selvatico, peperoncino, sale. Chiudete con coperchio pressato con pesi per circa 3 mesi.
- N.B. la “timpa” è una collinetta.

Olive in salamoia

- Ingredienti: olive, acqua, sale.
- Preparazione: mettete le olive intere e lavate in un vaso di coccio con acqua e sale. Coprite e lasciatele ferme per circa 5 mesi, controllandole però ogni tanto.

Olive nere

- Ingredienti: olive nere, aglio, peperoncino secco, acqua.
- Preparazione: con un coltello fate delle tacche (3) sulle olive. Riponetele in un vasetto con aglio, peperoncino secco e copritele d’acqua e lasciatele ferme per circa 2 mesi.

Olive schiacciate

- Ingredienti: olive, aglio, finocchietto selvatico di “timpa”, peperoncino, sale grosso, acqua.
- Preparazione: schiacciate le olive fresche con un martello lasciandole con il nocciolo (così durano più a lungo). Mettetele in un recipiente coperte d’acqua e per 4 giorni cambiate l’acqua mattina e sera. Scolatele. Sistematele in vaso di coccio aggiustandole con aglio, semi di finocchio selvatico, peperoncino, sale. Lasciatele in questa salamoia, pressate con pesi, per circa 20 giorni.
- N.B. La “timpa” è una collinetta. Volendo potete aggiungere delle fettine di limone.

Melanzane sott’olio

- Ingredienti: melanzane, aceto, aglio, finocchietto selvatico di “timpa”, peperoncino, menta, olio extravergine di oliva.
- Preparazione: sbucciate, lavate e tagliate a listerelle sottili le melanzane. Salatele e lasciatele così per ca. mezz’ora a perdere il liquido amarognolo. Strizzatele e fatele bollire per 5 minuti in acqua e aceto (in proporzione tre parti di acqua ed una di aceto). Scolatele, fatele raffreddare ed asciugatele con un canovaccio. Mettetele in una vasetto con il peperoncino, l’aglio, il finocchietto, la menta. Ricoprite con olio di oliva.

Peperoni sott’aceto

- Ingredienti: peperoni piccoli rotondi rossi e verdi, aceto.
- Preparazione: lavate i peperoni e sistemateli in un vasetto. Ricopriteli di aceto e lasciateli fermi per circa 2 mesi.

Note:

I Funghetti champignon sottaceto di zia Nada

Ingredienti.

Funghetti champignon (di 2 o 3 cm.), sale, aceto bianco, vino bianco, 1 o 2 foglie di alloro (non troppo grandi), 1 pugnetto di grani di pepe, semi di senape, 1 cucchiaio di zucchero.

Preparazione.

1. Pulite accuratamente i funghi e lavateli in abbondante acqua fredda corrente eliminando completamente ogni eventuale traccia di terra.
2. Mettete a bollire l'acqua con il sale. Raggiunta l'ebollizione immergete i funghi per 7-10 minuti (a seconda della loro dimensione), poi scolateli (meglio se li distendete su un telo perché si scolino bene). Quando si saranno intiepiditi riduceteli all'incirca alla stessa dimensione tagliandoli in due o quattro parti (ideale sarebbe riuscire a trovare i funghetti tutti della stessa dimensione.
3. Portate a bollore 1 litro d'acqua salata con l'aggiunta di 1/2 litro di aceto bianco e 1/2 litro di vino bianco, qualche foglia d'alloro, grani di pepe ed un cucchiaio di zucchero.
4. Quando l'acqua bolle gettatevi dentro i funghi per 5-7 minuti. Scolateli (preservando il liquido di bollitura, le foglie di alloro ed i grani di pepe) e riponeteli in vasetti che abbiano la possibilità di chiusura ermetica.
5. Inseritevi una delle foglie di alloro usate nella bollitura, alcuni dei grani di pepe usati nella bollitura e dei semi di senape (si vendono nelle erboristerie). Aggiungete , fino a copertura l'acqua-aceto-vino ormai intiepidita.
6. A questo punto richiudete i vasetti e pastorizzateli. Dopo una quindicina di giorni sono pronti per il consumo.

N.B. Usate i vasetti "quattro stagioni" della Bormioli, il cui metodo di pastorizzazione è indicato sulla busta delle capsule coperchio. Non fate vasi troppo grandi almeno sino a che non avete acquistato una certa abilità, se la pastorizzazione non riesce c'è il rischio di dover buttare via i funghi.

Note:

I Peperoni arrostiti da conservare

Ingredienti.

Peperoni (gialli, rossi, verdi).

Preparazione.

1. Lavate, asciugate i peperoni e metteteli a grigliare su una piastra girandoli da tutti i lati: si devono proprio “arrostire” e la loro pelle deve essere “nera”.

2. Toglieteli da fuoco e metteteli a riposare in un sacchetto di carta. Quando sono freddi, spellateli e tagliateli a striscioline.

3. Riempite dei vasetti di vetro con i peperoni e chiudete ermeticamente. Mettete i vasetti in una pentola di acqua fredda e fate bollire per ca. 45 minuti.

4. I barattoli si tolgono quando l’acqua si è raffreddata.

Note:

La mia Salsa di pomodoro

Ingredienti.

Pomodori per salsa (tipo Cirio, Roma, etc.), basilico.

Preparazione.

1. Lavate i pomodori e metteteli a bollire (senza acqua) in una pentola.

2. Quando sono sfatti passateli nell'apposita macchinetta raccogliendo la "passata" in un contenitore.

3. Lavate del basilico ed asciugatelo bene. Riempite dei vasetti di vetro con la salsa e chiudete ermeticamente.

4. Mettete i vasetti in una pentola di acqua fredda e fate bollire per ca. 45 minuti.

5. I barattoli si tolgono quando l'acqua si è raffreddata.

N.B. Metto anche degli stracci tra un barattolo e l'altro per non farli rompere.

Note:

UOVA

Le mie Uova all'occhio di bue

Ingredienti.

2 uova, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In un tegamino mettete un goccino d'olio.

2. In un piattino rompete le uova e poi versatele nel tegamino facendo attenzione a non romperle.

3. Durante la cottura prendete ogni tanto l'olio bollente e versatelo sul tuorlo (così cuoce meglio anche l'albume).

4. Salate e servitele calde.

N.B. Ne faccio un piatto unico aggiungendo nel tegamino ad es. della pancetta (prima resa croccante), o della provoletta/ mozzarella (prima fatta sciogliere), o una sottiletta (a ricoprire i tuorli).

Note:

Le mie Uova alla coque

Ingredienti.

Uova freschissime, sale, pepe.

Preparazione.

1. In un pentolino mettete le uova e ricopritele d'acqua fredda.

2. Mettete sul fuoco e portate l'acqua ad ebollizione: da quel momento fate cuocere solo per 1 minuto.

3. Mettete le uova nell'apposito contenitore, togliete la calottina, salate e pepate.

Note:

Le Uova con la n'duja di Mara

Ingredienti.

Uova, n'duja, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. In una padellina versate un goccio d'olio e stemperate un cucchiaino di n'duja.

2. Rompetevi le uova, salate e portate a cottura.

N.B. Per gli amanti del brivido!

Note:

Le mie Uova strapazzate

Ingredienti.

2 uova, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In un tegamino mettete un goccino d'olio.

2. In una ciotola sbattete le uova con una presa di sale e pepe e poi versatele nel tegamino.

3. Durante la cottura mescolatele con un cucchiaio di legno per strapazzarle.

N.B. Ne faccio un piatto unico aggiungendo nel tegamino ad es. della pancetta (prima resa croccante), o della provoletta/mozzarella (prima fatta sciogliere), o una sottiletta (a ricoprire i tuorli), o del tonno (prima fatto sbriciolare), o dei würstel (prima tagliati a rondelle e saltati), etc.

Note:

La mia Fricassea di carne tritata

Ingredienti.

200 gr. di carne macinata, uova, 1 cipolla, un po' di vino rosso (ca. mezzo bicchiere), sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Tritate la cipolla e mettetela a rosolare nell'olio.

2. Aggiungete la carne e fate che prenda colore rigirandola continuamente per sbriciolarla.

3. Bagnatela con un po' di vino, salate e pepate e lasciate evaporare.

4. Rompetevi le uova e mescolando sempre lasciatele rapprendere.

5. Servite con insalata verde.

Note:

La mia Frittatina

Ingredienti.

Uova, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una ciotola sbattete le uova con una presa di sale ed un po' di pepe.

2. Scaldate un goccino d'olio in una padellina (possibilmente di ferro) e versatevi le uova.

3. Fatele rapprendere e poi giratele dall'altra parte per completare la cottura.

N.B. E' buonissima in un panino! Si usa per la zuppa Santè. O si può tagliare a listerelle e mangiarla in brodo. O con un sughetto al pomodoro.

Note:

La Frittata di cipolle di Mamma

Ingredienti.

2 o 3 cipolle, 5 uova, formaggio parmiggiano (facoltativo), sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Tagliate le cipolle a fettine tonde e fatele rosolare in una padella con dell'olio.

2. Aggiungete acqua di volta in volta per farle cuocere ed aggiustate di sale.

3. Sbattete le uova con una presa di sale e di pepe, (aggiungete il formaggio e amalgamatelo), versatele sulle cipolle e friggete la frittata da una parte e dall'altra.

N.B. E' un po' pesantuccia, ma buona

Note:

La mia Frittata di erbe

Ingredienti.

Erbe selvatiche (“urtissons”, “bruscandoli”, “Schnittlauch”, barba di finocchio selvatico, melissa, menta, etc.), uova, sale e pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate le erbe selvatiche e mettetele a lessare in acqua salata per ca. 10 minuti. Scolatele e tritatele finemente.

2. In una ciotola rompete le uova, unite il trito di erbe, sale e pepe e amalgamate molto bene.

3. In una padella antiaderente mettete a scaldare un goccio d’olio e versatevi il composto di erbe e uova.

4. Cuocete a fuoco vivo la frittata girandola da ambedue le parti.

N.B. Gli “urtissons” sono asparagi selvatici, i “bruscandoli” sono i germogli del luppolo selvatico che raccogliamo dovunque, anche sulle rive dell’Isonzo; lo “Schnittlauch” è l’erba cipollina. Non sono molto esperta nel girare la frittata: sulla padella poggio un coperchio o un piatto e capovolgo la frittata, cercando poi di farla scivolare nuovamente in padella.

Note:

La mia Frittata di tartufi

Ingredienti.

Tartufi (istriani o piemontesi o umbri), uova, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, burro.

Preparazione.

1. Dopo avere sbattuto le uova amalgamatele con i tartufi a scaglie, il parmiggiano, il sale ed il pepe.

2. In una padella fate sciogliere il burro, versatevi il composto e cuocete girando da una parte e dall'altra.

N.B. Potete anche romperla con una forchetta (se la frittata non viene): è squisita lo stesso!

Note:

La Frittata di patate di mamma

Ingredienti.

4 o 5 patate, 5 uova, formaggio parmiggiano (facoltativo), sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Tagliate le patate a fettine tonde, friggetele nell'olio caldo. A cottura ultimata mettetele sulla carta assorbente e salatele.

2. Sbattete le uova con una presa di sale, (aggiungete il formaggio e amalgamatelo), versate le patate.

3. In una padella antiaderente e capiente scaldate dell'olio, versate il composto e friggete la frittata da una parte e dall'altra.

Note:

Le Omelettes di Etta

Ingredienti.

4 uova, ¼ farina, latte, 50 gr. burro, sale

Preparazione.

1. Sciogliete il burro, aggiungetevi le 4 uova, una presa di sale e sbattete ben bene.

2. Versate piano la farina sempre girando per non fare grumi. Aggiungete latte fino a quando la pastella sarà piuttosto densa.

3. Con un colino prendete un po' del composto e versatelo in una padellina già calda.

4. Cuocete girando da entrambe le parti.

N.B. Si chiamano anche "Palacinche". Potete farcirle con nutella o marmellata e poi arrotolatele e spruzzatele di zucchero a velo.

Note:

La Pasta a frittata di nonna

Ingredienti.

150 gr. di spaghetti lessati, 4-5 uova, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio per friggere.

Preparazione.

1. In una terrina sbattetele le uova con il sale e aggiungetevi il parmiggiano.
2. Versatevi gli spaghetti lessati ed amalgamate il tutto.
3. In una padella versate dell'olio, fatelo scaldare e versate il composto.
4. Portate a cottura rigirando la frittata da entrambe la parti.
5. Scodellatela su carta assorbente e servite ben calda.

Note:

Variante di zia Maria Teresa

Ingredienti.

150 gr. di spaghettini fini lessati, 4-5 uova, parmiggiano grattugiato, provoletta, pochissimo salamino, 1 noce di burro, sale, pepe, olio per friggere.

Preparazione.

1. Procedete come prima, amalgamando insieme tutti gli ingredienti.

Note:

SALSE E SUGHI

Il “Morzelluzzo” di zio Peppino

Ingredienti.

2 o 3 pomodori pelati, cipolla, sale, olio extravergine di oliva, pane tipo “pitta”.

Preparazione.

1. In una padellina mettete la cipolla tagliata a rondelle a rosolare nell’olio.
2. Aggiungetevi i pomodori, salate e portate a cottura.
3. Tagliate a metà un pezzo di “pitta” e farcitelo col sughetto.

N.B. Zio lo chiamava così questo sughetto, per la somiglianza con il “morzello” (carni a parte ovviamente).

Note:

Il Pesto di zia Vita

Ingredienti.

Basilico abbondante, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiai di parmiggiano grattugiato,1 pugnetto di pinoli, 1 presina di sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate il basilico e mettete gli ingredienti tutti insieme nel mixer.

2. Frullate.

N.B. Potete conservare il pesto in un vasetto, coperto d'olio, in frigorifero.

Note:

Il mio Ragù alla bolognese

Ingredienti.

100 gr. di pancetta (o luganiga), 300 gr. di carne di manzo macinata, olio extravergine di oliva, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 3 chiodi di garofano, concentrato di pomodoro (o 1 scatola di pelati), 1 bicchiere di vino rosso, sale, pepe.

Preparazione.

1. Tritate la carota, la cipolla, il sedano e la pancetta (o la luganiga). Metteteli in una casseruola con l'olio di oliva e lasciateli rosolare.
2. Aggiungete la carne e fatela dorare, mettete i chiodi di garofano e lasciate cuocere ancora a fuoco basso.
3. Quando la carne avrà un bel colore bruno versate il bicchiere di vino rosso e lasciate evaporare.
4. Aggiungete il concentrato di pomodoro, salate, pepate, coprite con l'acqua e lasciate cuocere anche per un paio d'ore.

N.B. La cottura è lunga, ma ne vale la pena. Se desiderate un ragù "più rosso" al posto del pomodoro concentrato usate i pomodori pelati.

Note:

Il Ragù di maiale di zia Pia

Ingredienti.

Tocchetti di spalla di maiale, cipolla, aglio, salsa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio l'aglio e la cipolla affettata.

2. Aggiungete i pezzetti di carne già lavati. Quando saranno dorati aggiungete il passato di pomodoro, un po' d'acqua ed aggiustate di sale.

3. Lasciate cuocere fino a che la carne è proprio tenera.

N.B. Zia Pia lo chiama ragù, ma per me il ragù è un'altra cosa, tipo quello alla bolognese per intenderci.

Note:

La mia Salsa verde

Ingredienti.

Capperi sottaceto, cetriolini sottaceto, cipolla (poca), basilico, prezzemolo, olio extravergine di oliva, succo di limone.

Preparazione.

1. Tritate insieme i capperi, i cetriolini e la cipolla e mettete il trito in una ciotolina.

2. Tritate abbondante prezzemolo con qualche foglia di basilico e aggiungeteli nella ciotolina.

3. Stemperate il tutto con olio extravegine di oliva ed il succo di limone.

N.B. Pensate che una volta tritavo tutto con una lunetta! Poi ho scoperto il mixer.
Volendo potete aggiungere una o due acciughe tritate (a me non piacciono e non le metto).

Note:

Il Sugo al Ragù di zia Pia

Ingredienti.

Tocchetti di carne di vitello, cipolla, salsa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio la cipolla affettata.

2. Aggiungete i pezzetti di carne già lavati. Quando saranno dorati aggiungete il passato di pomodoro, un po' d'acqua ed aggiustate di sale.

3. Lasciate cuocere fino a che la carne è proprio tenera.

N.B. Zia Pia lo chiama ragù, ma per me il ragù è un'altra cosa, tipo quello alla bolognese per intenderci.

Note:

Il Sugo alla genovese di mamma

Ingredienti.

Spezzatino di manzo, 2 o 3 cipolle, sale, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione.

1. Affettate finemente le cipolle e fatele rosolare nell'olio.

2. Aggiungete la carne già tagliata a pezzi e lavata e lasciate che prenda colore cuocendo nel suo succo per ca. mezz'ora.

3. Aggiungete dell'acqua, salate e portate a cottura.

N.B. Vanno benissimo le bavette.

Note:

Il Sugo all'amatriciana (quello vero)

Ingredienti.

Guanciale, vino bianco secco, peperoncino, pecorino grattugiato, sale, olio extravergine di oliva, bucatini.

Preparazione.

1. In una padella di ferro rosolate il guanciale tagliato a dadini in poco olio con il peperoncino.

2. Spruzzate con il vino bianco. Sgocciolatelo e tenetelo in caldo.

3. Intanto cuocete i bucatini, scolateli e versateli nella padella.

4. Mantecate con il pecorino.

5. Aggiungete il guanciale croccante e mescolate bene.

Note:

Il mio Sugo all'amatriciana

Ingredienti.

Pancetta (o guanciale), olio extravergine di oliva, cipolla, 1 peperoncino, qualche pomodoro pelato, sale.

Preparazione.

1. Rosolate la pancetta tagliata a dadini in poco olio. Sgocciolatela e tenetela in caldo.

2. Nell'olio della pancetta rosolate la cipolla affettata ed il peperoncino.

3. Aggiungete qualche pomodoro pelato, salate ed ultimate la cottura prima di rimettervi la pancetta croccante.

N.B. E' per me difficile trovate il guanciale, perciò uso in genere la pancetta affumicata. Vanno benissimo i bucatini o i fusilli lunghi.

Note:

Il Sugo alla Siciliana di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 1 cipolla, 1 melanzana, 1 peperone, pomodori pelati, olive nere, capperi, acciughe (facoltative), sale.

Preparazione.

1. Rosolate la cipolla affettata e la melanzana sbucciata e tagliata a dadini nell'olio, versate i pomodori pelati.

2. Intanto a parte arrostite il peperone, sbucciatelo e tagliatelo a striscioline che aggiungerete al sugo.

3. Salate ed ultimate la cottura aggiungendo acqua se necessario.

4. A fine cottura aggiungete le olive nere tagliate a pezzetti e i capperi.

N.B. Come al solito io non uso le acciughe.

Note:

Il Sugo con le Costine di maiale di mamma

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, cipolla, costine di maiale, pomodori pelati, basilico, sale.

Preparazione.

1. Rosolate la cipolla affettata e le costine di maiale nell'olio, versate i pomodori pelati, salate.

2. Coprite d'acqua per ultimare la cottura.

3. Profumate con il basilico.

Note:

Il mio Sugo con la luganiga fresca

Ingredienti.

Luganiga fresca, pomodori pelati, ¼ di bicchiere di vino bianco, salvia, sale e pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In un tegame mettete dell'olio e la luganiga sbriciolata e fate rosolare bene.

2. Bagnate con il vino, unite i pomodori e la salvia e cuocete a fuoco basso.

3. Aggiustate di sale e pepe e portate a cottura.

N.B. Si accompagna benissimo con il riso (spolverizzato di parmiggiano grattugiato) o gli gnocchi di pane. Al posto dell'olio potete usare il burro.

Note:

Il Sugo di pollo ruspante di zia Pia

Ingredienti.

1 pollo ruspante tagliato a pezzi, aglio, cipolla, salsa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio l'aglio e la cipolla affettata.

2. Aggiungete i pezzi di pollo.

3. Quando saranno dorati aggiungete il passato di pomodoro, un po' d'acqua ed aggiustate di sale.

4. Lasciate cuocere fino a che la carne è proprio tenera.

Note:

Il mio Sugo pasticciato

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelati, basilico, uova sode, mozzarella, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio la cipolla affettata sottilmente.

2. Versate i pomodori pelati, salate ed aggiungete un po' d'acqua per ultimare la cottura.

3. Aggiungete il basilico.

4. Tagliate le uova sode e la mozzarella a dadini e amalgamateli col sugo.

N.B. E' adattissimo per condire pasta corta e grossa (penne, tortiglioni, mezze maniche, etc.).

Note:

Il Sugo semplice al pomodoro di mamma

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelati, basilico, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio la cipolla affettata sottilmente.

2. Versate i pomodori pelati, salate ed aggiungete un po' d'acqua per ultimare la cottura.

3. Aggiungete il basilico.

N.B. Questo sugo è spesso la base per la preparazione di piatti più elaborati. Vanno benissimo gli spaghetti.

Note:

Variante

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, aglio, pomodori pelati, basilico, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio lo spicchio d'aglio sottilmente.

2. Versate i pomodori pelati, salate ed aggiungete un po' d'acqua per ultimare la cottura.

3. Aggiungete il basilico.

N.B. Vanno benissimo i bucatini o il riso.

Note:

Il mio Sugo al pomodoro

Ingredienti.

Burro, aglio, polpa di pomodoro, basilico, origano, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nel burro lo spicchio d'aglio.
2. Versate la polpa di pomodoro, salate.
3. Il basilico e l'origano daranno il profumo.

N.B. Questo sugo va benissimo per le tagliatelle di frittata.

Note:

PRIMI PIATTI

L'Acquacotta della cuoca di Fiesole

Ingredienti.

Brodo caldo, 1 cipolla, 2 coste di sedano, 2 carote, 2 patate, 1 mazzo di basilico, ½ kg. di funghi porcini (o di altro tipo), uova (1 a persona), fette di pane toscano tostato, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Si cucina tutto in una capace padella di ferro.
2. Lavate, pulite e tagliate a pezzetti le verdure.
3. Fate soffriggere nell'olio la cipolla, il sedano e le carote. Aggiungete le patate ed il brodo e fate cuocere le verdure.
4. Aggiungete i funghi ed il basilico.
5. A parte cuocete le uova in camicia.
6. Tostate le fette di pane.
7. In ogni piatto mettete delle fette di pane, un uovo e versatevi l'acquacotta.

N.B. Ho imparato a prepararla bene ed è diventata "mia". Naturalmente le dosi variano a seconda del numero di persone.

Note:

Le mie Bavette ai carciofi

Ingredienti.

Cuori di carciofo, aglio, prezzemolo, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e lessate i cuori di carciofo in acqua bollente salata. Scolateli e tritateli finemente.
2. In una pentola mettete dell'aglio a rosolare nell'olio, aggiungete i carciofi e fate insaporire.
3. Cuocete aggiungendo acqua di volta in volta, salate e pepate. A cottura quasi ultimata aggiungete il parmiggiano ed il prezzemolo tritato.
4. A parte cuocete le bavette in acqua salata, scolatela al dente e condite con il sughetto di carciofi.

Note:

Il Brodo con le frittatine di Mario

Ingredienti.

2 hg. di farina, 1 uovo, sale, latte, noce moscata, burro, brodo.

Preparazione.

1. Mescolate insieme tutti gli ingredienti fino a formare una pastella.
2. In una padella ad orlo basso preriscaldata fate sciogliere un po' di burro e versate un po' del composto.
3. Rimuovete di continuo affinché la pasta si stenda ugualmente sottile.
4. Cuocete a fuoco moderato finché la frittatina sia rosolata di sotto, sollevatela con una paletta e capovolgetela per cuocerla anche dall'altra parte.
5. Proseguite fino ad esaurimento della pasta aggiungendo ogni volta un po' di burro.
6. Arrotolate le frittatine e tagliatele a fettuccine.
7. Mettetele nel brodo caldo al momento di servire, o meglio, in una scodella in modo che ogni commensale se ne possa servire la quantità desiderata (attenzione che assorbono il brodo).

N.B. Con un pò di abilità si può fare a meno della paletta e girarla al volo a rischio di attaccarla al soffitto o sulla cucina economica. Si presenta come un brodo di carne arricchito di crespelle (frittatine) arrotolate su se stesse e tagliate a listarelle. Le frittatine arricchite con un pò di grana nell'impasto si utilizzano anche come lasagne da pasticcio. Si possono trovare anche in commercio in buste di produzione tedesca o slovena sotto il nome di MINESTRA/ZUPPA (JUHA) CELESTINA.

Note:

Il Brodo di Tacchino di zia Pia

Ingredienti.

Tacchino (cosciotto, petto), prezzemolo, 1 pomodoro intero, acqua, sale.

Preparazione.

1. In una capace pentola mettete tutti gli ingredienti e lasciate cuocere lentamente.

N.B. Il tacchino lessato si potrà servire al piatto con olio e limone.

Note:

Il Brodo rosso di zia Vita

Ingredienti.

1 kg. di pomodori, prezzemolo, basilico, origano, rosmarino, 1 carota, 1 cipolla, parmiggiano grattugiato (facoltativo), burro, dado, riso (1 tazza a persona).

Preparazione.

1. Lavate e tagliate a pezzi i pomodori. Metteteli a cuocere in una pentola con olio, le erbe aromatiche, la carota e la cipolla tagliate a fettine.

2. Toglieteli dal fuoco e passateli con il "passatutto". Rimetteteli sul fuoco aggiungendo dell'acqua ed il dado e fate cuocere per ca. 10 minuti.

3. Aggiungete il riso e portate a cottura.

4. Aggiungete il burro e lasciate riposare ca. 10 minuti prima di servire. (Potete spolverare con il parmiggiano).

Note:

Il Brodo vegetale di nonna

Ingredienti.

1 carota, 1 patata, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 pomodoro, dado.

Preparazione.

1. In una capace pentola mettete tutti gli ingredienti e lasciate cuocere.
2. A parte lessate un po' di pastina, scolatela e versatevi sopra il brodo.

N.B. La nonna lo preparava spessissimo per cena.

Note:

I Bucatini al tonno di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla di Tropea, tonno sott'olio, passata di pomodoro, peperoncino (facoltativo), sale, bucatini.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio l'aglio e la cipolla, versate la passata di pomodoro.

2. A metà cottura aggiungete i filetti di tonno, salate.

3. Il prezzemolo fresco e tritato aggiungetelo alla fine.

4. Cuocete i bucatini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo.

N.B. Volendo, al posto dei bucatini, si possono usare le trofie.

Note:

I miei Bucatini alla carbonara

Ingredienti.

Pancetta affumicata, 2 uova, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lessate i bucatini in acqua salata.

2. In una padella fate rosolare nell'olio la pancetta fino a che diventa croccante.

3. In una ciotola sbattete le uova, salate, pepate ed aggiungete il parmiggiano.

4. Scolate i bucatini e versateli nella padella con la pancetta, aggiungetevi le uova e lasciatele rapprendere.

Note:

I Cannelloni di zia Pia

Ingredienti.

Cannelloni, trito misto di manzo e maiale, pancetta tritata affumicata, funghi porcini secchi, cipolla, aglio, sedano, pomodori pelati, besciamella, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Ammollate i funghi secchi in acqua tiepida, scolateli, strizzateli e tritateli.
2. Preparate un sugo semplice con olio, cipolla, pomodori pelati, sale.
3. In una padella mettete olio, cipolla, aglio, sedano e rosolate, aggiungete la carne, la pancetta e i funghi, salate e portate a cottura. Aggiungete la besciamella.
4. Con questo soffritto riempite i cannelloni.
5. In una teglia mettete un po' di sugo e di besciamella, adagiate i cannelloni, ricopriteli ancora di sugo e besciamella e infornate a forno medio (180° gradi) controllando bene la cottura.

N.B. I "bravi" sanno fare anche la besciamella in casa. Io la prendo già pronta.

Note:

Il mio Consommè

Ingredienti.

3 l. di brodo di carne, 800 gr. di carne macinata, 1 carota, 1 porro, 1 foglia di alloro, 2 albumi.

Preparazione.

1. In una pentola capace mettete la carne macinata già mescolata con gli albumi e le verdure tagliate a pezzi.

2. Ricoprite con il brodo e lasciate cuocere a fuoco lento per ca. 3 ore.

3. Filtrate bene il consommè.

N.B. La carne sarà molto "povera", se volete riutilizzarla.
Potete servire il consommè con frittatine o pasta reale.

Note:

Le mie Farfalle agli asparagi

Ingredienti.

400 gr. di asparagi verdi, 1 cipollina, 3 cucchiai di panna da cucina (o 2-3 sottilette), 1 fetta spessa di prosciutto cotto, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio extravergine di oliva, farfalle.

Preparazione.

1. Pulite gli asparagi togliendo la parte più dura del gambo, lavateli e tritateli. Tagliate a dadini il prosciutto.

2. In una padella capiente mettete a rosolare nell'olio la cipolla affettata ed il prosciutto.

3. Aggiungete gli asparagi, il sale, il pepe e la panna (sottilette).

4. A parte lessate le farfalle, scolatele e versatele nella padella.

5. Lasciate insaporire.

N.B. Potete aggiungere del parmiggiano grattugiato. Si possono usare anche le reginette spezzate.

Note:

Le Farfalle al salmone di zia Pia

Ingredienti.

Burro, panna, salmone affumicato, farfalle.

Preparazione.

1. In una padella concava sciogliete il burro e la panna, aggiungete il salmone spezzettato e lasciate ben amalgamare.

2. Cuocete le farfalle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e fatele saltare nel sughetto.

N.B. Volendo, al posto delle farfalle, si possono usare i cavatelli

Note:

Variante di Mara

Ingredienti.

Salmone affumicato, burro, panna, cipolla, 1 dado, 1 cucchiaio di vodka secca, prezzemolo tritato.

Preparazione.

1. In padella larga fate sciogliere il burro e rosolatevi la cipolla tagliata a fettine.

2. Aggiungete il salmone spezzettato, la panna, la vodka ed il dado.

3. Cuocete le farfalle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e fatele saltare nel sughetto.

4. Aggiungete il prezzemolo tritato.

Note:

Le Farfalle alla zucca di zia Luisa

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, zucca, farfalle.

Preparazione.

1. In una pentola capace rosolate nell'olio l'aglio ed il prezzemolo.
2. Aggiungete la zucca tagliata a dadini e lasciate ben amalgamare.
3. A metà cottura aggiungete dell'acqua e a bollore ripreso buttate le farfalle.
4. Fatele cuocere (il piatto deve risultare denso).

N.B. Volendo, al posto delle farfalle, si possono usare le tagliatelle.

Note:

Gli Gnocchi di pane di Etta

Ingredienti.

Pane raffermo ammollato, salame, prosciutto cotto, pancetta arrotolata, mortadella, aglio, prezzemolo, 2 uova, farina, sale, pepe.

Preparazione.

1. Strizzate bene il pane ammollato e mettetelo in una terrina.

2. Aggiungete gli affettati tritati, l'aglio ed il prezzemolo tritati, le uova, sale e pepe.

3. Mescolate il tutto e poi versate in composto in una pentola vuota sul fuoco per ca. 5 minuti (per asciugare meglio l'acqua).

4. Lasciate freddare. Prendete un po' del composto e fate degli gnocchi tondi, rotolateli nella farina ed immergeteli in acqua bollente salata.

5. Quando ritornano a galla scolateli e conditeli a piacere.

N.B. Per "asciugare" meglio l'acqua dal pane, senza rosolare il composto, si può aggiungere del pangrattato.

Note:

Gli Gnocchi di pane di mamma

Ingredienti.

Pane raffermo ammollato, mortadella, parmiggiano grattugiato, aglio, prezzemolo, 2 uova, farina, sale, pepe.

Preparazione.

1. Strizzate bene il pane ammollato e mettetelo in una terrina.

2. Aggiungete la mortadella tritata, il parmiggiano, l'aglio ed il prezzemolo tritati, le uova, sale e pepe.

3. Mescolate il tutto. Prendete un po' del composto e fate degli gnocchi tondi, rotolateli nella farina ed immergeteli in acqua bollente salata.

4. Quando ritornano a galla scolateli e conditeli a piacere (burro fuso con salvia e parmiggiano/ragù/sugo semplice/panura rosolata nel burro).

N.B. Per "asciugare" meglio l'acqua dal pane si può aggiungere del pangrattato. La "panura" è il pangrattato.

Note:

Gli Gnocchi di patate di zia Nada

Ingredienti.

1 kg. di patate, 2 ½ hg. di farina, 1 uovo, sale, 1 pugno di parma (parmiggiano), 1 pugno di semolino, un po' di burro.

Preparazione.

1. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele.

2. Fate la fontanella, aggiungete gli altri ingredienti ed impastate.

3. Tirate un lungo "serpentone" e tagliatelo a pezzetti.

4. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata: sono cotti quando salgono a galla.

N.B. Di solito li accompagno con il goulash, ma potete condirli a piacimento, ad es. sono ottimi con le "drobtinze".

Note:

Il Goulash di zia Nada

Ingredienti.

2 cipolle, olio extravergine di oliva, paprika dolce, spezzatino di manzo, kümmel, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di aceto, conserva di pomodoro, due cucchiai di farina, sale.

Preparazione.

1. Fate soffriggere la cipolla nell'olio (deve però restare bianca) e aggiungete dell'acqua affinché si cucini bene.
2. Quando l'acqua è evaporata mettete la carne già lavata e la paprika.
3. Mentre la carne cuoce nella sua acqua aggiungete il kümmel e lo spicchio d'aglio.
4. Lasciate consumare e poi versate un cucchiaio di aceto.
5. In seguito aggiungete un po' di conserva di pomodoro e la farina che avrete fatto rosolare in un pentolino con un po' d'olio.
6. Riempite d'acqua, aggiustate di sale e cuocete a fuoco lento (anche per due ore).

N.B. La preparazione è lunga, d'accordo, ma provate: ne vale la pena. E con gli gnocchi poi!

Note:

Variante di Mario

Ingredienti.

2 cipolle, olio extravergine di oliva, burro, pancetta affumicata, ½ bicchiere di vino, maggiorana, paprika dolce, spezzatino di manzo, kümmel, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di aceto, conserva di pomodoro, due cucchiai di farina, 1 dado per brodo, sale.

Preparazione.

1. Soffriggete la cipolla affettata con la mandolina e lo spicchio d'aglio tritato nell'olio e nel burro sino a che diventa semitrasparente e, se necessario, aggiungete un pò (qualche cucchiaio) d'acqua per facilitarne la cottura.
2. Aggiungete quindi la carne e fate rosolare a fuoco basso. Rosolata la carne, aggiungete il vino, la paprica, il kümmel, la maggiorana e fate evaporare a fuoco alto.
3. Colorate con qualche cucchiaio di concentrato di pomodoro sciolto in un pò d'acqua calda e aggiungete acqua sino a coprire a filo la carne, mettete il dado ed abbassate la fiamma cuocendo, con il coperchio, sino a che la carne diventa tenera (anche oltre 2 ore).
4. Se il sugo risultasse troppo liquido potete aggiungere della farina come addensante (attenzione però che in tal caso tenderà ad attaccarsi sul fondo della pentola).
5. A cottura ultimata estraete la carne mettendola nel piatto di portata e ricoprite con il sugo (golasch) passato al passaverdure.

Note:

La Jota di Etta

Ingredienti.

¼ di fagioli, 3 patate, ½ di crauti, 2 hg di orzo perlato, 1 luganiga, olio extravergine di oliva, 1 dado

Preparazione.

1. Mettete a bollire i fagioli con la luganiga e dopo circa 1 ora aggiungete i crauti (già lavati) ed un filo di olio extravergine di oliva crudo.

2. Lasciate bollire ancora ed aggiungete l'orzo e le patate tagliate a tocchetti.

3. Aggiungete il dado ed ultimate la cottura.

4. Va servita caldissima.

N.B. Si possono usare i fagioli ed i crauti in scatola. La minestra risulterà più densa e saporita se la lasciate riposare un po'.

Note:

Le Lasagne di zia Pia

Ingredienti.

Lasagne, trito misto di manzo e maiale, pancetta tritata affumicata, cipolla, aglio, sedano, pomodori pelati, besciamella, uova sode, provoletta, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Preparate un sugo semplice con olio, cipolla, pomodori pelati, sale.
2. In una padella mettete olio, cipolla, aglio, sedano e rosolate, aggiungete la carne, la pancetta, salate e portate a cottura.
3. Aggiungete il sugo e lasciate insaporire.
4. A cottura ultimata aggiungete le uova sode e la provoletta.
5. In una teglia mettete un po' di sugo e di besciamella, e fate degli strati di lasagne, sugo, besciamella e composto.
6. Terminate con uno strato di pasta, sugo e besciamella. Infornate a forno medio (180° gradi) controllando bene la cottura.

N.B. Si possono usare anche le lasagne "paglia e fieno".

Note:

Le Lasagne al pesto di zia Vita

Ingredienti.

Lasagne crude, pesto, besciamella, parmiggiano grattugiato, burro.

Preparazione.

1. Amalgamate un po' di pesto con la besciamella (deve risultare di colore verde chiaro).
2. In una teglia da forno versate il pesto, mettetevi uno strato di lasagne, di nuovo il pesto. Alternate così per 4 strati.
3. Ricoprite con besciamella, parmiggiano grattugiato e fiocchetti di burro.
4. Infornate a 200° per 20 minuti.
5. Prima di servire lasciate riposare per ca. 10 minuti.

N.B. zia Vita naturalmente prepara anche la besciamella ed il pesto. Magari i neofiti possono usarli già pronti.

Note:

Le Lasagne alla bolognese con funghi di Patrizia e Max

Ingredienti.

300 g di lasagne, 80 g di pancetta arrotolata, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 spicchio di aglio, 120 g di burro, 250 g di maiale tritato, 250 g di manzo tritato, prezzemolo, 2,5 dl di brodo di carne, 150 g di passata di pomodoro, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 dl di vino rosso, 200 g di besciamella, 30 g di funghi secchi, 50 g di parmigiano grattugiato, noce moscata, sale e pepe.

Preparazione.

1. Preparate un ragù alla bolognese classico.
2. Ammollate i funghi per 15 min, strizzateli e sminuzzateli conservando l'acqua di ammollo. In un padellino fate dorare l'aglio sbucciato con 50 g di burro, quindi eliminatelo ed aggiungete i funghi, il sale ed il prezzemolo lavato e tritato.
3. Lasciate cuocere per circa 15 min, bagnando con l'acqua di ammollo dei funghi.
4. Lessate le lasagne in una pentola di acqua bollente salata e scolatele al dente.
5. In una pirofila imburrata, disponete a strati le lasagne, la besciamella, il ragù e il parmigiano. Ogni 2 o 3 strati disponete anche un poco di funghi.
6. Coprite l'ultimo strato con la besciamella, cospargete il tutto con pezzettini di burro, grattugiate formaggio grana e mettete la pirofila nel forno già caldo a 180°C per circa 30 min.

Note:

Le Linguine alle vongole di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, pepe nero (o peperoncino), vongole, linguine.

Preparazione.

1. Dopo averle ben lavate, fate aprire le vongole, scolatele e filtrate il sughetto.
2. Rosolate nell'olio l'aglio, il prezzemolo ed il pepe nero.
3. Aggiungete le vongole ed il loro sughetto e lasciate insaporire.
4. Lessate le linguine in abbondante acqua salata e scolatele al dente.
5. Fatele saltare nel sughetto.

N.B. Le linguine sarebbero le bavette.

Note:

Le Linguine allo scoglio di Patrizia e Max

Ingredienti.

280 g di linguine, 500 g di cozze, 300 g di vongole, 500 g di pomodorini, 1 seppia, 1 calamaro, 1 spicchio di aglio, olio d'oliva extravergine, 1 mazzetto di prezzemolo, 3 cucchiai di vino bianco, sale.

Preparazione.

1. Pulite la seppia ed il calamaro, lavateli e riduceteli a pezzetti. Raschiate le cozze, privatele della "barba", lavatele e fatele aprire in una padella coperta, con il vino e poco prezzemolo lavato e tritato.

2. Togliete i molluschi dai gusci, eliminando quelli rimasti chiusi e filtrate il liquido di cottura.

3. In un tegame con olio, aglio, rosolate i pezzetti di seppia e calamaro per 2-3 min, quindi aggiungete i pomodorini, salateli e fateli cuocere per 7-8 min.

4. Lessate la pasta, scolatela e conditela con il ragù di pesce, trasferite su un piatto da portata, cospargete con prezzemolo tritato e servite.

Note:

I Maccheroni (pasta di casa, scilatelli) di nonna

Ingredienti.

750 gr. di farina, sale, acqua fredda q.b.

Preparazione.

1. Impastate bene gli ingredienti: la pasta dovrà risultare morbida, ma non troppo.

2. Sfilatela e fate dei pezzi lunghi e sottili. Sfilateli con un ferro da maglia.

3. Cuociono in 10 minuti.

N.B. Non sono ancora riuscita a sfilarli bene. In mancanza di un ferro da maglia o da calza, si possono usare degli spiedini lunghi.

Note:

La Minestra di “bobici” di Etta

Ingredienti.

Pannocchie fresche, fagioli borlotti freschi, 1 carota, 1 patata, pomodori perini, 1 luganiga, 2 dadi, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite e sgranate le pannocchie. Sgranate i fagioli.

2. In una pentola mettete tutti gli ingredienti, coprite d’acqua e versate un filo d’olio crudo.

3. Quando la patata sarà cotta schiacciatela con una forchetta.

N.B. I “bobici” sono le pannocchie (che vanno “rigorosamente rubate” durante i primi dieci giorni di agosto).

Note:

La Minestra di fagiolini di mamma

Ingredienti.

Fagiolini (quelli larghi), aglio, pomodori pelati, 1 zucchina, 2 patate, basilico, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i fagiolini (togliendo le estremità), lavateli e metteteli a lessare in acqua leggermente salata.

2. A metà cottura aggiungete le patate e la zucchina tagliati a tocchetti, i pomodori, l'aglio e l'olio.

3. Salate e ultimate la cottura.

4. Profumate con basilico fresco.

Note:

Variante di zia Pia

Ingredienti.

Fagiolini (quelli larghi), cipolla, pomodori pelati, ½ peperone dolce, basilico, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Mettete tutti gli ingredienti lavati, puliti e tagliati a pezzetti in una pentola.

2. Ricoprite d'acqua, salate e portate a cottura.

Note:

La Minestra di orzo e fagioli di Etta

Ingredienti.

Fagioli secchi, orzo perlato, 2 carote, 1 gambo di sedano, 1 pezzo di pancetta, 1 dado, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Mettete i fagioli a bagno la sera prima.
2. Scolateli.
3. In una pentola mettete tutti gli ingredienti, coprite d'acqua e lasciate cuocere.
4. A metà cottura mettete dell'olio crudo e aggiustate di sale.

Note:

La Minestra di verdure di Etta

Ingredienti.

¼ blede, ¼ spinaci, ¼ tegoline, 1 zucchina, 1 gambo di sedano, 2 carote, 2 patate a tocchetti e 2 patate intere, 1 luganiga, aglio, cipolla, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate tutte le verdure.

2. In una pentola mettete dell'olio e rosolate l'aglio e la cipolla a fettine. Aggiungete le verdure e la luganiga e fate consumare per ca. mezz'ora.

3. Aggiungete dell'acqua, le patate intere, salate. Quando le patate saranno cotte schiacciatele con una forchetta.

4. Aggiustate di sale e versatevi la pasta (subiotti o spaghetti spezzati). Portate a cottura.

Note:

La Minestra di zucchine e patate di mamma

Ingredienti.

Zucchine, patate, cipolla, conserva di pomodoro (o pomodori freschi d'estate), salame (o pancetta), sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Spuntate, lavate e tagliate a tocchetti le zucchine. Pelate, lavate e tagliate a tocchetti le patate.

2. In una pentola mettete nell'olio a rosolare la cipolla affettata ed il salame.

3. Aggiungete le zucchine, le patate, il pomodoro, coprite d'acqua e salate. Portate a cottura.

4. Intanto avete lessato in acqua bollente salata la pasta (subiotti (ditali) o spaghetti spezzati o mezze penne), scolatela e versatela nella minestra per insaporirla.

Note:

La Minestrina matta di Etta

Ingredienti.

1 carota, 1 patata, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 pomodoro, dado, pastina per brodo (ad es. filini), olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una capace pentola mettete tutti gli ingredienti e lasciate cuocere.

2. Quando le verdure sono cotte passatele al setaccio e rimettetele in pentola.

3. Aggiungete la pastina ed un filo di olio crudo e portate a cottura.

Note:

Le mie Orecchiette con le cime di rapa

Ingredienti.

Cime di rapa, aglio, acciughe salate, mollica di pane, pecorino grattugiato, pepe, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e lessate le cime di rapa in acqua salata. Scolatele ma non buttate via l'acqua di cottura.
2. In una padella capace fare imbiondire nell'olio dell'aglio, fatevi sciogliere le acciughe e aggiungete un po' di mollica di pane.
3. Aggiungete le cime di rapa e lasciate insaporire.
4. Lessate le orecchiette nell'acqua che avete conservato, scolatele e aggiungetele alle cime.
5. Fatele saltate, pepate e cospargete di pecorino.

N.B. Io però le mangio senza acciughe e senza pecorino, sono buone lo stesso.

Note:

La Pappa al pomodoro della cuoca di Fiesole

Ingredienti.

1 scatola di pomodori pelati, 5 pomodori rossi, 1 mazzo di basilico, 2 porri, 1 peperoncino, pane toscano raffermo, brodo caldo, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a pezzetti le verdure.
2. In una pentola fare rosolare nell'olio il porro con il peperoncino. Aggiungete i pomodori pelati e fate sobbollire.
3. Aggiungete i pomodori freschi il brodo e cuocete per ca. 30 minuti.
4. Spegnete il fuoco e aggiungete i basilico. Aggiustate di sale e aggiungete il pane raffermo tagliato a fette.
5. Coprite con un coperchio. Dopo qualche minuto frustate la pappa per amalgamarla meglio. Servite con un goccio d'olio crudo.

N.B. Ho imparato a prepararla bene ed è diventata "mia". Naturalmente le dosi variano a seconda del numero di persone.

Note:

La mia Pasta al cavolfiore

Ingredienti.

1 cavolfiore, pancetta affumicata tagliata a dadini, aglio, pomodoro pelato, 1 dado, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a tocchetti il cavolfiore.

2. In una padella larga soffriggete l'aglio e la pancetta, aggiungete il cavolfiore, 1 bicchiere d'acqua ed il dado, coprite con un coperchio.

3. Aggiungete 1 cucchiaio di pomodoro e acqua di volta in volta.

4. A parte lessate la pasta (grossa) in acqua bollente salata, scolatela e versatela in padella. Fate insaporire.

N.B. Potete aggiungere pepe e parmiggiano grattugiato.

Note:

La Pasta al forno di mamma

Ingredienti.

Per il sugo: olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelati, basilico, sale. Parmiggiano grattugiato, uova sode, salamino, provoletta (o sottilette o mozzarella), polpettine (vedete la ricetta), pasta (penne o tortiglioni).

Preparazione.

1. Preparate un sugo semplice e fate che resti un po' liquido.
2. Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela con un po' di sugo.
3. Intanto avete preparato le polpettine e tagliato a pezzetti le uova sode, il salamino e la provoletta.
4. In una teglia mettete sul fondo del sugo e mettete metà della pasta. Farcite con gli altri ingredienti, versate ancora del sugo ed il parmiggiano.
5. Ricoprite con la pasta rimasta, sugo e parmiggiano. Infornate a forno medio (180°) per ca. 20-30 minuti.

N.B. una variante di zia Vita, per i giorni di "magro" usa, al posto delle polpettine e del salamino, il tonno sott'olio.

Note:

La mia Pasta con pomodorini e mozzarella

Ingredienti.

Pomodorini (tipo Pachino), mozzarella, basilico, una puntina di zucchero, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate e tagliate i pomodorini a metà. In una padella larga fate scaldare l'olio e mettete i pomodorini dalla parte della buccia, salate ed aggiungete un pizzico di zucchero.

2. Quando la buccia comincia a staccarsi capovolgeteli e cuoceteli finché quasi si spappolano. Aggiungete i basilico.

3. A parte lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e versatela nella padella.

4. Aggiungete la mozzarella tagliata a dadini. Fate insaporire.

Note:

La Pasta e broccoli di mamma

Ingredienti.

Broccoli calabresi, aglio, pomodori pelati (o pomodori freschi d'estate), sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a tocchetti i broccoli.

2. In una pentola mettete nell'olio a rosolare l'aglio. Aggiungete i broccoli, i pomodori, coprite d'acqua e salate. Portate a cottura.

3. Intanto avete lessato in acqua bollente salata la pasta (subiotti (ditali) o spaghetti spezzati), scolatela e versatela nei broccoli per insaporirla.

Note:

Variante

Ingredienti.

Broccoli calabresi, peperoncino, pecorino, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a tocchetti i broccoli.

2. Lessateli in acqua bollente salata. Scolateli e conditeli con peperoncino ed olio extravergine di oliva.

3. Intanto avete lessato in acqua bollente salata la pasta (subiotti (ditali) o spaghetti spezzati), scolatela e versatela nei broccoli per insaporirla.

4. Cospargete di pecorino.

Note:

La Pasta e broccoli di zia Vita

Ingredienti.

Broccoli calabresi, aglio, filetti d'acciuga, peperoncino, pinoli, parmiggiano grattugiato, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a tocchetti i broccoli. Lessateli in acqua bollente salata e scolateli.

2. Nel frattempo preparate un soffritto con olio, aglio (che poi toglierete), ed un paio di filetti di acciuga. Quando le acciughe saranno sfatte il soffritto è pronto.

3. Versate la verdura, il peperoncino e fate saltare per qualche minuto. Aggiungete una manciata di pinoli e la pasta che intanto avrete lessato in acqua bollente salata (spaghetti o pennette). Cospargete di parmiggiano.

Note:

La Pasta e ceci di mamma

Ingredienti.

4 hg. di ceci, 1 spicchio d'aglio, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, origano, sale.

Preparazione.

1. Mettete a bagno la sera prima i ceci in acqua fredda. Poi scolateli e metteteli a lessare in acqua salata fino a che non saranno teneri.

2. Aggiungete lo spicchio d'aglio, i pomodori pelati, l'origano, l'olio extravergine di oliva e aggiustate di sale. Lasciate insaporire.

3. A parte lessate la pasta (ditaloni o meglio pasta mista spezzettata).

N.B. E' tradizione di famiglia prepararla in occasione di San Francesco di Paola (il 2 aprile): è la famosa "cicerata".

Note:

La mia Pasta e fagioli

Ingredienti.

¼ di fagioli, aglio, 1 carota, 1 gambo di sedano, polpa di pomodoro, 1 peperoncino piccante, origano, olio extravergine di oliva, sale, acqua. Pasta: reginette spezzate.

Preparazione.

1. Mettete a bollire i fagioli con la carota ed il sedano puliti ed affettati, e un po' di sale.

2. In una casseruola mettete a rosolare l'olio, aglio ed il peperoncino. Aggiungete la polpa di pomodoro, salate e cuocete il sugo per ca. 10 minuti.

3. Versate il sugo nella pentola con i fagioli e fate cuocere per 15 minuti.

4. A parte lessate le reginette, scolatele e unitele ai fagioli. Profumate con l'origano ed ultimate la cottura.

N.B. Lasciate riposare ca. 10 minuti prima di servire, così la pasta e fagioli diventa densa.

Note:

La Pasta e fagioli di Etta

Ingredienti.

¼ di fagioli, 2 patate, 1 carota, 1 gambo di sedano, 3 pomodori piccoli, olio extravergine di oliva, 1 dado.

Preparazione.

1. Mettete a bollire i fagioli e tutte le verdure insieme con un filo di olio extravergine di oliva crudo.

2. Quando le patate sono cotte schiacciatele con la forchetta e rimettetele nella pentola.

3. Aggiungete il dado. Versate la pasta ed ultimate la cottura.

4. Va servita caldissima.

N.B. Si possono usare i fagioli in scatola. Come pasta è preferibile usare i "subiotti" (ditaloni rigati).

Note:

La Pasta e fagioli di zia Vita

Ingredienti.

Fagioli già lessati, polpa di pomodoro, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una pentola rosolate nell'olio uno spicchio d'aglio.
2. Versatevi i fagioli ed aggiungete il pomodoro, salate e lasciate insaporire.
3. A parte lessate della pasta casereccia, scolatela ed unitela ai fagioli.
4. Fate riposare per ca. 10 minuti prima di servire.

Note:

La Pasta e fagioli dell'amico Sergio

Ingredienti.

¼ di fagioli, aglio (o cipolla), 1 luganiga (o pancetta), farina, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione.

1. Mettete a bollire i fagioli, scolateli e passatene metà. A parte preparate un soffritto con un filo di olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio e la luganiga.

2. Aggiungetevi i fagioli e coprite d'acqua. Intanto in una padellina versate un po' d'olio e rosolatevi 1 o 2 cucchiai di farina e aggiuntetela ai fagioli.

3. Salate, pepate, a metà cottura aggiungete la pasta ed ultimate la cottura. Va servita caldissima.

N.B. Si possono usare i fagioli in scatola. Come pasta è preferibile usare i "subiotti" (ditaloni rigati).

Note:

La Pasta e fave di mamma

Ingredienti.

1 kg. di fave fresche, 1 cipolla, guanciale, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Rosolate nell'olio la cipolla tagliata a fettine con il guanciale.

2. Aggiungete le fave (sbucciate naturalmente), ricopritele d'acqua e salate. Ultimate la cottura.

3. A parte lessate la pasta (ditaloni o meglio pasta mista spezzettata).

N.B. In mancanza di guanciale potete usare pancetta affumicata o 1 luganiga.

Note:

La Pasta e lenticchie di mamma

Ingredienti.

2 ½ hg. di lenticchie, ½ scatola di pomodori pelati, 1 cipollina, olio extravergine di oliva, sale

Preparazione.

1. Lessate le lenticchie con una presa di sale.

2. A parte rosolate nell'olio la cipolla tagliata a fettine ed aggiungete il pomodoro pelato, salate e fate un "sughetto".

3. Unite il sugo alle lenticchie e lasciate insaporire.

4. A parte lessate la pasta (spaghetti spezzati).

Note:

La Pasta e patate di mamma

Ingredienti.

Patate, cipolla, conserva di pomodoro (o pomodori freschi d'estate), 1 dado, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pelate, lavate e tagliate a tocchetti le patate.

2. In una pentola mettete nell'olio a rosolare la cipolla affettata. Aggiungete le patate, il pomodoro, il dado e coprite d'acqua.

3. A metà cottura versate la pasta (subiotti (ditali) o spaghetti spezzati), aggiustate di sale e portate a cottura.

Note:

La Pasta e piselli di mamma

Ingredienti.

Piselli, 1 cipollina, guanciale, olio extravergine di oliva, sale, acqua.

Preparazione.

1. In una pentola rosolate nell'olio la cipolla tagliata a fettine con il guanciale ed aggiungete i piselli, salate, ricoprite d'acqua e lasciate cuocere senza restringerli troppo.

2. A parte lessate la pasta ("subiotti") e versatela nei piselli.

N.B. In mancanza di guanciale potete usare pancetta affumicata o 1 luganiga. I subiotti sono i ditali rigati.

Note:

La Pasta con le melanzane (o zucchine) di nonna

Ingredienti.

1 o 2 melanzane (o zucchine), farina, cipolla, pomodori pelati, parmiggiano grattugiato, sale, olio extravergine di oliva, olio per friggere.

Preparazione.

1. Preparate un sugo semplice con olio, cipolla, sale, pomodori pelati.

2. Lavate, tagliate le melanzane (zucchine) a rondelle, salatele e fatele scolare dalla loro acqua per ca. 15 minuti.

3. Strizzatele, passatele nella farina e friggetele in olio bollente. Scolatele su carta assorbente. Mettetele nel sugo con il parmiggiano.

4. A parte lessate i bucatini, scolateli e conditeli con questo sugo.

N.B. Potete aggiungere ancora parmiggiano al piatto.

Note:

La Pasta “imbruscinata” di zia Vita

Ingredienti.

Penne, sugo semplice (olio, cipolla, pomodori, basilico, sale), uova sode, provola fresca, salame, parmiggiano grattugiato.

Preparazione.

1. Preparate un sugo semplice.

2. Lessate le penne in acqua bollente salate e scolatele al dente.

3. Condite con il sugo, le uova sode, la provoletta, il salame tagliati a pezzetti.

4. Mescolate bene e spolverate di parmiggiano. Lasciate riposare per ca. 10 minuti.

N.B. si prepara per Ferragosto a “Mareblu”.

Note:

La Pasta reale in brodo di Mario

Ingredienti.

Tre bicchieri d'acqua, 50 gr. di burro, due tuorli d'uovo, 65 gr. di farina, sale, brodo di carne.

Preparazione.

1. Fate bollire 1 dl di acqua salata in una piccola casseruola con il burro. Togliete dal fuoco ed incorporate tutta la farina mescolando con un cucchiaio di legno. Rimettete sul fuoco (non molto alto) e fate cuocere, mescolando, per circa 5 minuti sino ad ottenere una specie di polpettone bianco che si attacca al cucchiaio di legno e si stacca dalle pareti.
2. Togliete il recipiente dal fuoco, fate raffreddare. Sbattete le uova, una ad una, ed aggiungetele bene (è fondamentale per il gonfiaggio) al polpettone. Proseguite così anche con l'altro uovo. Il composto tenderà a stracciarsi, ma poi si ricomporrà in una crema spessa.
3. Ungete una teglia da forno, versate il contenuto in una tasca da pasticcere e formate delle palline di circa 0,5 cm di diametro. Deponetele direttamente nella teglia, distanziandole tra loro di circa 3 cm.
4. Mettete la teglia nel forno già caldo a 200°C per 2 minuti fino a quando i bignè risulteranno gonfi e dorati. Sfornateli e fateli raffreddare.
5. Portate a ebollizione il brodo, versate i bignè in una zuppiera, un attimo prima di servire ricopriteli con il brodo bollente.

N.B. Forse è preferibile servire il brodo caldo con i bignè in una terrina a disposizione dei commensali che se ne servono a piacimento, infatti se rimangono troppo nel brodo si ammosciano diventando una specie di pan bagnato.Si trovano anche in commercio nella versione tedesca o slovena (zlate kroglice).

Note:

Il Pasticcio di Etta

Ingredienti.

Sugo al ragù, lasagne, 1 scatola di piselli, besciamella (già pronta), 1 mozzarella, 1 hg. di latteria dolce, prosciutto cotto, parmiggiano grattugiato, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Preparate del sugo al ragù (vedete ricetta).

2. Lessate le lasagne in acqua bollente salata, scolatele al dente e conditele con un po' d'olio.

3. In una teglia unta con olio mettete uno strato di pasta, la besciamella, il ragù, il parmiggiano, la mozzarella, il latteria ed il prosciutto a dadini, i piselli (scolati della loro acqua).

4. Coprite con le lasagne rimanenti, il ragù ed il parmiggiano.

5. Infornate in formo medio (180°) per ca. 1 ora.

Note:

Il Pasticcio di mamma

Ingredienti.

Sugo al ragù, lasagne, besciamella (già pronta), provola fresca, salame, parmiggiano grattugiato, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Preparate del sugo al ragù (con olio, cipolla, carne macinata, passata di pomodoro, basilico, sale).

2. Lessate le lasagne e scolatele al dente conditele con un po' d'olio.

3. In una teglia mettete del ragù e della besciamella, uno strato di pasta, la provola, il salame, la besciamella, il ragù, il parmiggiano.

4. Coprite con le lasagne rimanenti, il ragù ed il parmiggiano. Infornate in formo medio (180°) per ca. 1 ora.

Note:

Le mie Penne al salame

Ingredienti.

Penne, salame tagliato a liste spesse, 2 uova, parmiggiano grattugiato, vino bianco, rosmarino, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Cuocere le penne in acqua bollente salata.

2. In una casseruola fate rosolare il salame con l'olio ed il rosmarino, aggiungete il vino bianco, fatelo evaporare e spegnete il fuoco.

3. In una ciotola sbattete le uova con il parmiggiano ed una presa di sale e pepe.

4. Scolate la pasta e versatela nella ciotola con le uova, versatevi subito il sughetto con il salame e mescolate velocemente. Servite con parmiggiano.

Note:

La Ribollita della cuoca di Fiesole

Ingredienti.

2 coste di sedano, 2 carote, 2 porri, ½ kg. di fagioli cannellini già cotti, ½ kg di pomodori pelati, ½ cavolo nero, ½ verza, ½ kg di patate, 1 pizzico di peplino (timo), origano, sale, pane toscano raffermo, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a pezzetti e fettine le verdure. In una pentola fate soffriggete nell'olio il porro, poi aggiungete il sedano, le carote, il cavolo nero, i pomodori e le verze.

2. Fate stufare un po' e poi ricoprite di acqua e fate cuocere bene. Aggiungete il timo ed i fagioli (metà interi e metà passati). Continuate la cottura, aggiustate di sale e aggiungete l'origano.

3. Spegnete il fuoco e attendete qualche minuto. Aggiungete il pane raffermo a fette e frustate la ribollita per amalgamarla meglio. Servite con un filo di olio crudo.

N.B. Ho imparato a prepararla bene ed è diventata "mia". Naturalmente le dosi variano a seconda del numero di persone.

Note:

Il Riso all'inglese di zio Peppino

Ingredienti.

Riso, olio extravergine di oliva, parmiggiano grattugiato.

Preparazione.

1. Lessate il riso in acqua bollente salata.

2. Scolatelo un po' al dente e conditelo con l'olio di oliva ed una buona manciata di parmiggiano.

La mia variante

Ingredienti.

Riso, burro, aglio, salvia, parmiggiano grattugiato,
sale e pepe.

Preparazione.

1. In un padellino mettete il burro, gli spicchi d'aglio e le foglie di salvia. Fate sciogliere il burro ma attenzione a non far rosolare troppo l'aglio.
2. Lessate il riso in acqua bollente salata, scolatelo e spolverizzatelo con il parmiggiano ed il pepe.
3. Versate la salsetta bollente. Togliete le foglie di salvia e l'aglio.

Note:

Il Risotto alla milanese di zia Luisa

Ingredienti.

Burro, cipolla, prezzemolo, carota, vino bianco, riso (1 tazzina da caffè a persona + 1 per la pentola), zafferano, brodo.

Preparazione.

1. Fate un trito finissimo di cipolla, carota e prezzemolo e mettetelo a rosolare nel burro.

2. Aggiungete il riso crudo e fatelo tostare. Versate 1 bicchiere di vino bianco e lasciatelo assorbire.

3. Poi di volta in volta versate il brodo caldo, sempre rimestando.

4. A cottura quasi ultimata aggiungete la polvere di zafferano. Servite caldo.

Note:

Il mio Risotto con funghi porcini

Ingredienti.

75 gr. di funghi porcini secchi, cipolla, burro, prezzemolo tritato, riso (1 tazzina da caffè a persona + 1 per la pentola), brodo, sale, pepe.

Preparazione.

1. Mettete a bagno i funghi in acqua calda per ca. 30 minuti.

2. Pulite la cipolla e tritatela finemente. In una pentola mettete del burro e la cipolla a rosolare. Unite i funghi sgocciolati e stufateli per qualche minuto, salate e pepate.

3. Aggiungete il riso ed il prezzemolo, versatevi del brodo e l'acqua d'ammollo dei funghi, portate a bollore e cuocete a fuoco moderato aggiungendo di volta in volta il brodo e rimestando.

4. Aggiustate di sale. A cottura ultimata incorporate un po' di burro. Servite subito.

Note:

Il Risotto con luganighe e radicchio rosso di Etta

Ingredienti.

Luganighe, radicchio rosso di Treviso, riso, vino bianco, aglio, sale, pepe, brodo, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Preparate del brodo (servirà per la cottura del risotto).

2. Tagliate a pezzetti la luganiga, pulite, lavate e tritate il radicchio rosso. In una pentola mettete l'aglio a rosolare nell'olio, versatevi la luganiga ed il radicchio e lasciate amalgamare.

3. Versate il riso crudo e lasciate tostare. Aggiungete un bicchiere di vino bianco. Aggiustate di sale e pepate.

4. Sempre rimestando di volta in volta aggiungete del brodo caldo fino a cottura ultimata.

Note:

Le Spaccatelle alle vongole di Mara

Ingredienti.

Spaccatelle (o altra pasta "casereccia"), 3 o 4 pomodori pachino, vongole, aglio, prezzemolo, sale, peperoncino, pepe nero, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate bene le vongole e mettetele in una pentola sul fuoco per farle aprire e poi filtratene il liquido.

2. In una padella larga mettete a rosolare nell'olio 1 spicchio d'aglio, aggiungete le vongole ancora nel guscio, i pomodorini schiacciati, il peperoncino.

3. Toglietele dal fuoco, macinate del pepe nero e spolverate di prezzemolo tritato.

4. Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e fatela saltare nella padella con le vongole.

Note:

I miei Spaghetti al pomodoro crudo

Ingredienti.

Pomodori perini, aglio, peperoncino, basilico, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Mettete gli spaghetti a lessare in acqua salata.

2. Lavate e tagliate e pezzettini piccolissimi i pomodori.

3. Metteteli in una ciotola a marinare con sale, aglio, peperoncino, basilico ed olio.

4. Scolate gli spaghetti e conditeli con i pomodori. Potete anche farli "saltare" un po' per insaporirli meglio.

Note:

Gli Spaghetti all'astice di Gabriella C.

Ingredienti.

1 astice, 400 gr. di polpa di pomodoro, 1 dl. di vino bianco secco, 1 scalogno tritato, peperoncino, basilico, olio extravergine di oliva, pepe nero in grani.

Preparazione.

1. Cuocete l'astice in acqua bollente salata per circa 3 minuti. Scolatelo e pulitelo.

2. In una pentola fate rosolare nell'olio lo scalogno ed il peperoncino.

3. Unite la polpa dell'astice sbriciolata ed il vino bianco. Aggiungete poi i pomodori, il basilico, salate e pepate. Portate a cottura.

Note:

Gli Spaghetti alla chitarra di zia Luisa

Ingredienti.

400 gr. di spaghetti alla chitarra, 50 gr. di pancetta affumicata, 300 gr. di pomodori pelati, 1 peperoncino, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Nell'olio rosolate la pancetta tagliata a dadini, unite poi i pomodori passati al setaccio ed il peperoncino.

2. Aggiungete un po' d'acqua, salate ed ultimate la cottura.

3. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e condite con il sugo.

Note:

Gli Spaghetti alla Tito Coccìa di Mara

Ingredienti.

Peperoni di vario colore, basilico, aglio, capperi, spaghetti n. 5, pomodori, sale, pangrattato, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Tagliate i peperoni a pezzi e sistemateli in una ciotola con abbondante basilico, aglio, capperi, olio e sale q.b.

2. Nel frattempo cuocete gli spaghetti per qualche minuto quindi scolateli e sistemateli nella ciotola con i peperoni e il resto.

3. Rivestite una teglia con carta forno e adagiate i pomodori, non troppo maturi, a fette. Conditeli con un filo d'olio e, a piacere, con un po' di pangrattato. Versatevi sopra gli spaghetti e concludete con un altro strato di pomodori ed un filo d'olio.

4. Infornate a 180° per circa 20 m. Prima di servire mescolate e fate riposare un po'

Note:

I miei Spaghetti alle vongole

Ingredienti.

Spaghetti, pomodori pelati, vongole, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate bene le vongole e mettetele in una pentola sul fuoco per farle aprire. Levatele dai gusci ma lasciatene qualcuno (serviranno per decorazione).

2. In una pentola mettete dell'olio e l'aglio a rosolare. Versatevi l'acqua delle vongole, i pomodori, salate, pepate e lasciate cuocere un po'. Aggiungete le vongole ed il prezzemolo. Portate a cottura.

3. Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il sugo e le vongole nel guscio.

N.B. Volendo potete usare le vongole surgelate e scongelate

Note:

Gli Spaghetti con “cape” e gamberetti di Etta

Ingredienti.

Vongole (“cape”), gamberetti, aglio, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite le vongole e mettetele in una pentola sul fuoco per farle aprire. Toglietele dal guscio, ma conservatene qualcuna (per decorazione). Conservate l’acqua che rilasciano.

2. Pulite i gamberetti e tagliateli a pezzetti. In una capace e bassa pentola mettete l’aglio a rosolare nell’olio. Aggiungete le vongole ed i gamberetti, il pangrattato e gli spaghetti crudi.

3. Aggiungete di volta in volta l’acqua delle vongole per la cottura, aggiustate di sale e pepate.

4. Prima di servire mettete il prezzemolo tritato e le vongole rimaste con il guscio.

N.B. Volendo potete fare un misto di “cape e pedoci” (vongole e cozze).

Note:

Gli Spaghetti con la n'duja di Mara

Ingredienti.

N'duja, aglio, olio extravergine di oliva, (pangrattato), sale.

Preparazione.

1. In una padella larga rosolate nell'olio uno spicchio d'aglio.
2. Fate sciogliere la n'duja (1 cucchiaino per 2/3 persone).
3. Versate gli spaghetti già lessati e fate saltare.

N.B. se dovesse risultare troppo piccante potete rimediare aggiungendo del pangrattato.

Note:

Gli Spaghetti con i piselli di Etta

Ingredienti.

Piselli, aglio, salamino, pangrattato, olio extravergine di oliva, burro, sale, acqua.

Preparazione.

1. In una pentola rosolate nell'olio l'aglio con il salamino ed aggiungete i piselli, salate, ricoprite d'acqua e lasciate cuocere.

2. A cottura quasi ultimata aggiungete 2 pugnetti di pangrattato.

3. A parte lessate gli spaghetti, scolateli e conditeli con un po' di burro. Versate sopra i piselli e mescolate.

Note:

I miei Spaghetti con la mollica

Ingredienti.

400 gr. di spaghetti, aglio, pangrattato, 1 peperoncino, (filetti d'acciuga), olio extravergine di oliva, sale, pepe, prezzemolo tritato.

Preparazione.

1. Nell'olio rosolate l'aglio con il peperoncino (che poi toglierete, ed i filetti d'acciuga).

2. Versate il pangrattato, salate e pepate e cuocete fino a che il pane non avrà un coloro dorato. Aggiungete il prezzemolo.

3. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e condite con il sugo.

N.B. Piatto velocissimo ed ottimo!

Note:

Gli Spaghetti con le “drobtinze” di zia Nada

Ingredienti.

400 gr. di spaghetti (o tagliatelle), burro, pangrattato, parmiggiano grattugiato, sale.

Preparazione.

1. In una padella sciogliete del burro e rosolarvi il pangrattato.
2. Lessate e scolate la pasta e aggiungetela nella padella.
3. Fate saltare finché non sia ben condita.
4. Servite con eventuale aggiunta di parmiggiano.

Note:

Gli Spaghetti di farro con bottarga di tonno di Cristiana

Ingredienti.

Spaghetti al farro, bottarga di tonno, aglio, prezzemolo, sale, olio extravergine di oliva, ½ bicchiere di vino bianco.

Preparazione.

1. In una padella larga fate rosolare l'aglio nell'olio, versate la bottarga sminuzzata, aggiungete il prezzemolo, versate il vino, quindi lasciate a riposo.

2. Lessate gli spaghetti, scolateli e versateli nella padella della bottarga e cuocete a fuoco vivo mescolando per alcuni minuti (se risultasse troppo asciutto aggiungete un po' d'acqua della pasta).

3. Spento il fuoco, aggiungete un po' di bottarga grattugiata e servite.

Variante
Si può variare con i classici spaghetti o linguine con bottarga di ricciola. La bottarga di tonno ha un sapore più intenso, invece la bottarga di ricciola ha un sapore più delicato.

Note:

La Stracciatella di nonna Aduci

Ingredienti.

Cipolla, sedano, burro, farina, conserva di pomodoro, uova (1 a persona), parmiggiano grattugiato, prezzemolo tritato, sale.

Preparazione.

1. In una pentola mettete a bollire dell'acqua con la cipolla ed il sedano.

2. A parte, in un padellino, fate sciogliere del burro e rosolatevi 2 cucchiai di farina. Togliete la cipolla ed il sedano dalla pentola e versatevi invece la farina, aggiungete la conserva di pomodoro, salate e fate sobbollire per ca. 30 minuti.

3. In una ciotola rompete le uova e sbattetele con il parmiggiano, il prezzemolo ed una presa di sale.

4. Versatele nella pentola e "rompetele" con una forchetta. Lasciate che si rapprendano per ca. 5 minuti.

Note:

La mia Stracciatella alla romana

Ingredienti.

Brodo (di dado, vegetale, di carne, etc.), 2 o 3 uova, noce moscata, parmiggiano grattugiato, prezzemolo grattugiato, sale, pepe.

Preparazione.

1. Preparate il brodo che preferite.

2. In una ciotola sbattete le uova con una presa di sale e pepe. Aggiungetevi il formaggio, una grattatina di noce moscata ed il prezzemolo.

3. Quando il brodo è pronto versatevi le uova e giratele "stracciandole" con una forchetta.

4. Quando il brodo riprende a bollire toglietelo dal fuoco.

N.B. Potete aggiungere anche dei crostini di pane.

Note:

Lo “Strucolo” di spinaci di mamma

Ingredienti.

- Per la pasta: 3 etti di farina, 2 uova, sale, acqua
- Per il ripieno: spinaci, 50 gr. di burro, 1 bicchiere di latte, ricotta, sale.

Preparazione.

1. Impastate la farina con le uova, l’acqua ed il sale (deve restare un po’ dura) e stendete una sfoglia.

2. A parte lessate gli spinaci nella propria acqua. Scolateli e saltateli in una padella con il burro bagnandoli con il latte. Insaporiteli con la ricotta.

3. Quando sono freddi stendeteli sulla sfoglia. Arrotolatela ed avvolgete lo strudel così ottenuto in un canovaccio pulito.

4. Cuocetelo in questo modo in acqua bollente salata per ca. 20 minuti. Scolatelo, togliete il canovaccio e mettetelo su un piatto da portata.

5. Condite con del ragù, o burro fuso, o sugo semplice di pomodoro.

N.B. Lo “Strucolo” è lo strudel.

Note:

Le Tagliatelle ai funghi porcini di zia Vita

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, funghi porcini, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, peperoncino, 1 pomodoro pelato, sale, tagliatelle

Preparazione.

1. Nell'olio di oliva rosolate l'aglio ed aggiungete i funghi già puliti e tagliati e pezzetti.

2. Aggiungete il pomodoro, il peperoncino, il sale. Bagnate con un po' d'acqua e lasciate asciugare. Aggiungete il prezzemolo tritato.

3. In abbondante acqua salata lessate le tagliatelle, scolatele e conditele con il sughetto.

N.B. Ecco una ricetta facile, veloce e saporita.

Note:

Le Tagliatelle alla norcina di Gabriella C.

Ingredienti.

Salsiccia, panna, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una padella larga rosolate nell'olio la salsiccia sbriciolata.
2. Aggiungete la panna, aggiustate di sale e pepate.
3. Aggiungete il parmiggiano e fate saltare le tagliatelle.

Note:

Le mie Tagliatelle con carote e zucchine

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 1 carota, 2 zucchine, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo e basilico, caciotta affumicata, sale, tagliatelle.

Preparazione.

1. Lavate e tagliate a striscioline (julienne) la carota e le zucchine. In una pentola larga mettete nell'olio di oliva l'aglio ed aggiungete le verdure.

2. Aggiustate di sale. Bagnate con un po' d'acqua e lasciate asciugare.

3. Aggiungere il prezzemolo tritato ed il basilico.

4. In abbondante acqua salata lessate le tagliatelle, scolatele e versatele sulle verdure. Aggiungete la caciotta affumicata tagliata a dadini e fate saltare.

Note:

Le mie Tagliatelle con tartufo

Ingredienti.

Tartufo (istriano, piemontese, umbro, etc.), tagliatelle, burro, panna da cucina, parmiggiano grattugiato, sale.

Preparazione.

1. Cuocete le tagliatelle in acqua bollente salata e scolatela un po' al dente.

2. Conditela con il burro e la panna e fate insaporire.

3. Preparate i piatti mettendo il parmiggiano e affettando il tartufo su ognuno.

N.B. Io non metto il parmiggiano, ma abbondante tartufo.
Uso in genere il tartufo d'Istria (è quello a me più vicino).

Note:

Le Tagliatelle fatte in casa di mamma

Ingredienti.

500 gr. di farina, 3 uova, sale.

Preparazione.

1. Impastate gli ingredienti e poi con in mattarello tirate una sfoglia.
2. Lasciatela riposare per ca. 1 ora e mezzo.
3. Piegatela più volte e tagliatele a listarelle sottili.
4. Cuociono in ca. 15 minuti.

N.B. Se non bastano le uova potete aggiungere dell'acqua.

Note:

I Tagliolini al salmone di Patrizia e Max

Ingredienti.

280 g di tagliolini all'uovo, 100 g di salmone affumicato, 1 panna da cucina, 1 noce di burro, sale.

Preparazione.

1. Sminuzzate il salmone e mettetelo a dorare nel burro fuso.

2. Aggiungete la panna da cucina ed amalgamate.

3. Lessate i tagliolini all'uovo, scolateli ed aggiungete il condimento preparato a parte e servite.

Note:

I miei Tortellini ai funghi, panna e prosciutto

Ingredienti.

Tortellini, funghi (champignon o misti), aglio, prezzemolo, pepe, olio extravergine di oliva, prosciutto cotto, panna da cucina, burro, sale.

Preparazione.

1. Pulite i funghi e tagliateli a fettine. In una pentola mettete l'aglio a rosolare nell'olio. Aggiungetevi i funghi, salate, pepate e lasciateli cuocere nella loro acqua. Aggiungete il prezzemolo. Tagliate a dadini il prosciutto cotto.

2. Lessate i tortellini in acqua bollente salata e scolateli un po' al dente.

3. In una padella fate sciogliere del burro e versatevi i tortellini, i funghi, il prosciutto e la panna. Fate insaporire.

N.B. Al posto dei tortellini si possono usare anche i tortiglioni.

Note:

La mia Zuppa di funghi

Ingredienti.

Funghi freschi (porcini o champignon), burro, 2 cucchiai di farina, 1 cipollina, prezzemolo tritato, 2 tuorli, sale, pepe, brodo, panna per cucina.

Preparazione.

1. Pulite ed affettate i funghi. Fate rosolare nel burro la cipollina ed il prezzemolo, unite i funghi e lasciate cuocere per ca. 10 minuti.

2. Unite la farina, mescolate e versate poco per volta il brodo badando che non si formino grumi.

3. Aggiustate di sale, pepate e lasciate cuocere per ca. 15 minuti.

4. Togliete dal fuoco, unite la panna, i tuorli sbattuti ed una noce di burro. Mescolate e servite subito.

N.B. Potete accompagnarla con dei crostini rosolati nel burro all'aglio.

Note:

La Zuppa santè di zia Luisa

Ingredienti. (per 4 persone)

8 fette di pane, 4 uova, spinaci, burro, latte, brodo caldo, sale.

Preparazione.

1. Preparate il brodo, di carne o vegetale.

2. Lessate gli spinaci, scolateli e rosolateli nel burro con un po' di latte ed un pizzico di sale.

3. Preparate 4 frittatine (1 per ogni uovo). Abbrustolite le fette di pane.

4. Ora preparate i piatti. Sul fondo sbriciolate 2 fette di pane, sopra adagiate una frittatina tagliata a pezzetti, aggiungete un po' di spinaci e coprite il tutto con il brodo caldo.

N.B. E' una zuppa molto nutriente e di sicuro successo, oltre che facile da preparare.

Note:

SECONDI DI CARNE

L'Arrosto di lacerto di zia Vita

Ingredienti.

Un bel pezzo di lacerto, ½ bicchiere di vino rosso, un mazzetto di odori (rosmarino, alloro, salvia, timo, aglio), sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Spalmate con olio il pezzo di carne. Adagiatelo in una teglia già oliata insieme agli odori e fatelo rosolare.

2. A metà cottura aggiungete il vino rosso, aggiustate di sale e fate cuocere fino a rosolatura.

Note:

Il mio Bollito misto

Ingredienti.

Diversi tagli di manzo (costato, girello, punta di petto, muscolo, cappello del prete, lombo), pollo, vitello, cotechino o zampone, lingua di vitello, coda di manzo, carote, coste di sedano, cipolle steccate con chiodi di garofano, aglio, alloro, pomodori perini maturi, sale, pepe in grani.

Preparazione.

1. In una grossa pentola mettete dell'acqua, aggiungete le verdure e gli aromi puliti e lavati, salate, pepate e fate bollire piano per ca. 30 minuti.
2. A questo punto mettete il pezzo di carne a più lunga cottura, cioè il manzo, che deve cuocere almeno 2 ore e mezza. Volendo potete mettere tutte le carni assieme (cioè manzo, vitello, pollo) togliendo però le ultime due dopo un'ora e mezza di cottura.
3. A parte lessate nello stesso modo e con le stesse modalità il cotechino (o zampone), la lingua, la coda di manzo.
4. Ultimata la cottura delle carni ponetele su un piatto di portata e servitele accompagnate con varie salse (ad es. la salsa verde).

N.B. E' vero: è una preparazione molto lunga, ma… ne vale proprio la pena! Non bisogna mai lasciare da solo il bollito: dopo aver messo le carni nell'acqua bollente, si attende che questa ricominci a bollire e si raccoglie con un mestolo forato la schiuma che si forma. Durante la cottura bisogna mantenere un bollore quasi insensibile per non far diventare le carni stoppose. C'è una bella differenza tra il bollito ed il lesso: il primo si ottiene mettendo le carni nell'acqua a bollore, cuocendole lentamente e accompagnandole con salse e verdure varie. Il secondo si prepara mettendo la carne a freddo nell'acqua ed ottenendo un ottimo brodo ma una carne povera di sostanze.

Il Bollito in umido di nonna Aduci

Ingredienti.

Carne già lessata, conserva di pomodoro, uova sode, aglio, prezzemolo, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Tagliate a pezzetti la carne lessa.

2. In una padella mettete un goccio d'olio e l'aglio a rosolare.

3. Aggiungete la carne, la conserva di pomodoro, il prezzemolo ed un po' d'acqua. Lasciate insaporire.

4. A fine cottura ricoprite con le uova sode tritate.

Note:

Le Braciole di vitello di zia Pia

Ingredienti.

- Fettine di vitello, mollica di pane, formaggio grattugiato, uova sode, salamino, salsiccia/soppressata, provoletta, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale, filo per legarle.
- Per il sugo: olio extravergine di oliva, aglio, cipolla, pomodori, sale.

Preparazione.

1. In una terrina mettete tutti gli ingredienti tagliati a pezzettini piccolissimi e fatene un impasto omogeneo.

2. Stendete le fettine, riempitele con il composto e legatele con il filo.

3. Fate rosolare la carne in una pentola con olio, aglio e cipolla. Aggiungete il pomodoro e cuocete a fuoco lento.

4. A cottura ultimata la carne si deve presentare tenerissima con un buon sugo.

N.B. Le braciole - per me - assomigliano a dei polpettoni.

Note:

Il Capretto al forno di zia Pia

Ingredienti.

Capretto di latte, aglio, prezzemolo, pangrattato, pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, acqua.

Preparazione.

1. In una teglia con olio, aglio e prezzemolo mettete a rosolare i pezzi di capretto. Aggiungete un po' d'acqua.

2. A cottura quasi completa ricopritelo con pane grattugiato, pecorino, prezzemolo e aglio.

3. Infornate a forno medio (180°) fino a rosolatura completa.

N.B. Potete aggiungervi anche le patate. Zia Vita usa il burro al posto dell'olio e cuoce il capretto direttamente nel forno, senza girarlo.

Note:

La mia Carne in salmì

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla bianca, spezzatino di manzo, aceto, origano, alloro, rosmarino, peperoncino, sale.

Preparazione.

1. Tagliate a fettine la cipolla e rosolatela nell'olio con l'aglio. Fate imbiondire la carne già lavata in questi ingredienti.

2. Versate 1 bicchiere di aceto, aggiungete il peperoncino, l'origano, l'alloro ed il rosmarino.

3. Quando l'aceto è evaporato aggiungete acqua e salate.

4. A cottura ultimata la carne si deve presentare tenerissima con un buon sughetto.

N.B. La ricetta vera è quella del nonno con la lepre (ma io non la mangio). Il nonno era veramente bravo nella preparazione di questo piatto che "affogava" nell'aceto.

Note:

Il Carrè di maiale di Nevio

Ingredienti.

Carrè intero di maiale, aglio, cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota, vino bianco, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una pentola capace soffriggete nell'olio l'aglio, la cipolla affettata, il gambo di sedano e la carota tagliati a pezzettini.

2. Versate un po' d'acqua, aggiungete il pezzo di maiale e lasciate rosolare rigirando più volte.

3. Aggiungete 1 bicchiere di vino bianco, aggiustate di sale e lasciate consumare. Ricoprite di acqua bollente e portate a termine la cottura.

Note:

Il Cosciotto di agnello alla griglia di zia Pia

Ingredienti.

Cosciotto di agnello di latte, aglio, prezzemolo, origano, aceto, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Mettete il cosciotto sulla griglia e spruzzatelo di tanto in tanto, fino a cottura ultimata con l'emulsione che avete preparato con gli altri ingredienti.

Note:

Le Cotolette alla milanese di mamma

Ingredienti.

Fettine di manzo (o vitello), 1 uovo, pangrattato, sale, fettine di limone, olio per friggere.

Preparazione.

1. Battete le fettine con il batticarne per renderle più piatte.

2. In una ciotola sbattete l'uovo con una presa di sale. Passate le fettine nell'uovo e poi nel pangrattato premendo bene per far restare la panatura attaccata.

3. In una padella mettete a scaldare dell'olio e friggete le cotolette da entrambi i lati.

4. Servite ben caldo accompagnandole con fette di limone.

N.B. Volendo, potete prima infarinarle, poi passarle nell'uovo e nel pangrattato. Si accompagnano anche patate fritte, insalate, spinaci saltati nel burro, etc. Sono buonissime anche fredde a temperatura ambiente (utilissime per le scampagnate!). Lo stesso procedimento si può usare anche per i petti di pollo.

Note:

Il Filetto alla tartara di Milko

Ingredienti.

Carne di manzo freschissima e tritata finissima, 2 uova, 1 cucchiaio di capperi tritati, 1 cucchiaino di cipolla tritata, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 pizzico di peperoncino tritato, 1 cucchiaino di salsa worcester, il succo di mezzo limone, sale e pepe.

Preparazione.

1. Mettete la carne tritata in una ciotola ed amalgamate insieme, con un cucchiaio di legno, i tuorli, i capperi, la cipolla, il peperoncino, il succo di limone, la salsa worcester, sale e pepe q.b.

2. Quando la carne è ben mescolata servite nei singoli piatti formando con la forchetta dei filetti.

3. Si accompagnano con crostini di pane e burro e insalata mista.

N.B. Si possono aggiungere anche 2 acciughe sott'olio (facoltative).

Note:

I miei Hamburger alle zucchine

Ingredienti.

Hamburger di manzo, zucchine, aglio, prezzemolo, vino bianco, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a fettine le zucchine.

2. In un largo tegame mettete dell'olio e l'aglio a rosolare. Aggiungete gli hamburger e le zucchine. Rosolate bene.

3. Versate un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare. Salate, pepate ed ultimate la cottura.

N.B. Al posto delle zucchine potete usare i funghi. Al posto degli hamburger delle scaloppine.

Note:

La Lepre in salmì di Nonno

Ingredienti.

- Per la marinatura: ½ l. di aceto, 1/8 di acqua, aglio, salvia, alloro, ginepro, rosmarino, pepe in grani, 1 cipolla tagliata a pezzi, sale.
- 1 lepre già tagliata a pezzi, olio extravergine di oliva, 2 spicchio d'aglio, 1 cipolla bianca, aceto, origano, alloro, rosmarino, peperoncino, sale.

Preparazione.

1. Mettete a marinare la lepre tagliata a pezzi nell'aceto con tutti gli odori per almeno un giorno intero.
2. Tagliate a fettine la cipolla e rosolatela nell'olio con l'aglio. Fate imbiondire la carne già lavata in questi ingredienti.
3. Versate 1 bicchiere di aceto, aggiungete il peperoncino, l'origano, l'alloro ed il rosmarino. Quando l'aceto è evaporato aggiungete e 1 bicchiere d'acqua e salate.
4. Proseguite così la cottura alternando, di volta in volta, un bicchiere d'aceto ad un bicchiere d'acqua. A cottura ultimata la carne si deve presentare tenerissima con un buon sughetto.

N.B. Il nonno era veramente bravo nella preparazione di questo piatto e "affogava" la carne nell'aceto. Ricordo anche che non lasciava avvicinare la nonna quando lo preparava.

Note:

Le Lumache di zia Pia

Ingredienti.

Lumache, farina (o una patata sbucciata), aglio, prezzemolo, origano, peperoncino, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Lavate bene le lumache ancora vive. Mettetele in un capace recipiente con un po' di farina (o una patata sbucciata) e lasciatele a spurgare – coperte con un coperchio e con un peso sopra – per ca. 6 ore.
2. Lavatele bene. Salatele per far spurgar loro la bava. E lavatele più e più volte. Bollitele per ca. tre quarti d'ora.
3. In una pentola di creta mettete a rosolare l'olio, l'aglio, il prezzemolo, l'origano ed il peperoncino.
4. Aggiungete i pomodori e le lumache. Salate e lasciate insaporire.

N.B. Le lumache devono essere appena nate (dopo una pioggia), prima del loro primo pasto e vive.

La loro preparazione è per le persone coraggiose: di cuore intrepido, di nervi saldi e di stomaco forte.

Note:

Il Pollo al forno di mamma

Ingredienti.

1 pollo, aglio, rosmarino, salvia, vino bianco, sale, pepe, olio extravergine di oliva

Preparazione.

1. In una teglia con poco olio ed 1 spicchio d'aglio, adagiate il pollo tagliato a pezzi.

2. Aggiungete il rosmarino, la salvia ed 1 bicchiere di vino bianco. Lasciate asciugare.

3. Aggiungete acqua di volta in volta, salate, pepate e terminate la cottura in forno medio (180°) per ca. 1 ora.

Note:

Il Pollo con verdure di Etta

Ingredienti.

1 pollo tagliato in 4 pezzi, aglio, cipolla, pomodori maturi, peperoni di vari colori, carote, prezzemolo, “laverno”, 1 dado, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate le verdure a pezzetti. In una pentola mettete a rosolare nell’olio l’aglio e la cipolla a fettine.

2. Aggiungete le verdure, salate e adagiatevi i pezzi di pollo. Coprite con un coperchio.

3. Aggiungete il dado e portate a cottura, girando di volta in volta, senz’acqua, per ca. ¾ d’ora.

N.B. Il “laverno” è l’alloro.

Note:

Il Pollo fritto di Etta

Ingredienti.

1 pollo tagliato a pezzi, farina, uova, pangrattato, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Sbattete le uova con una presa di sale.
2. Salate i pezzi di pollo e passateli nella farina, nelle uova e nel pangrattato.
3. Friggete a fuoco lento nell'olio ben caldo.

Note:

Il Pollo ripieno di zia Pia

Ingredienti.

- Un pollo ruspante.
- Per il ripieno: fegatini, ventresche, pangrattato, pancetta affumicata (o salame o salsiccia), uova sode, provoletta, pecorino grattugiato, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale , acqua.

Preparazione.

1. Fate cuocere i fegatini e le ventresche in una pentola con olio, aglio, prezzemolo e sale.

2. Preparate un composto con tutti gli altri ingredienti tagliati a pezzettini, versatevi anche i fegatini.

3. Amalgamate il tutto e cominciate a riempire il pollo.

4. In una teglia mettete olio, aglio prezzemolo ed il pollo. Rosolate, salate ed aggiungete acqua di volta in volta fino a cottura ultimata.

Note:

Le Polpette di Etta

Ingredienti.

4 hg. di carne macinata, salumi misti tritati, 1 uovo, sale, aglio tritato, prezzemolo tritato, parmiggiano grattugiato, mezzo dado, farina, olio per friggere.

Preparazione.

1. Impastate tutti gli ingredienti. Prendete un po' di impasto alla volta e formate delle polpette tonde.

2. Passatele nella farina e friggetele nell'olio ben caldo.

3. Adagiatele poi su carta assorbente.

Note:

Le Polpette di mamma

Ingredienti.

4 hg. di carne macinata, 2 panini raffermi ed ammollati nell'acqua e poi strizzati, 1 uovo, sale, aglio tritato, prezzemolo tritato, parmiggiano grattugiato, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Impastate tutti gli ingredienti. Prendete un po' di impasto alla volta e formate delle polpette.

2. Friggetele nell'olio ben caldo. Adagiatele poi su carta assorbente.

Note:

Le mie Polpette al sugo

Ingredienti.

hg. di carne macinata, 2 uova, sale, aglio e cipolla tritati, prezzemolo tritato, parmiggiano grattugiato, pangrattato, polpa di pomodoro, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Impastate la carne con il parmiggiano, il pangrattato, le uova, l'aglio, il prezzemolo, una presa di sale. Prendete un po' di impasto alla volta e formate delle polpette tonde.

2. In una pentola mettete la cipolla a rosolare nell'olio. Unite le polpette e rosolatele rigirandole delicatamente.

3. Aggiungete la polpa di pomodoro, aggiustate di sale e portate a cottura aggiungendo dell'acqua se serve.

Note:

Il Polpettone al sugo di mamma

Ingredienti.

4 hg. di carne macinata, 2 uova, 2 uova sode, salamino (o prosciutto), sottilette (o provoletta), sale, aglio e cipolla tritati, prezzemolo tritato, parmiggiano grattugiato, 2 panini raffermi ammollati nell'acqua e strizzati, polpa di pomodoro, sale, olio extravergine di oliva, olio per friggere.

Preparazione.

1. Impastate la carne con il parmiggiano, i panini, 2 uova, l'aglio, il prezzemolo, una presa di sale. Prendete un po' di impasto alla volta e stendetelo.

2. Farcite con uova sode, salamino, sottilette, e arrotolatelo. Friggete in olio ben caldo.

3. In una pentola mettete la cipolla a rosolare nell'olio. Aggiungete la polpa di pomodoro, aggiustate di sale e portate a cottura aggiungendo dell'acqua se serve.

4. Adagiatevi i polpettoni e lasciate insaporire per ca. 20 minuti.

Note:

Il “Potacchio” di zia Luisa

Ingredienti.

Spezzatino di manzo, aglio, rosmarino, vino bianco, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una pentola rosolate nell’olio l’aglio, il rosmarino e la carne.
2. Aggiustate di sale e pepe e ricoprite con 1 bicchiere di vino bianco.
3. Portate a cottura (a fuoco lento) aggiungendo acqua di volta in volta.

Note:

Il Roast beef all'inglese di Mario

Ingredienti.

800 g di lombata di manzo già legata dal macellaio (è importante legare la carne con spago sottile perché il pezzo resti compatto), 30 grammi di burro sciolto, 3 cucchiai d'olio, 1 tazza di brodo (anche di dado), pepe, sale.

Preparazione.

1. Ungete la carne con il burro, ponetela in una casseruola con l'olio e fatela rosolare a fiamma vivace , rigirandola spesso, in modo che si formi una crosticina dorata (attenzione a non bruciacchiarla).

2. Salate, pepate e passate la casseruola in forno già caldo (200°).

3. Continuate la cottura, bagnando ogni tanto con poco brodo caldo, se occorre, ma rigirando spesso il pezzo di carne (attenzione a NON BUCARLO).

4. Cuocete per 35-40 minuti .

N.B. Il tempo di cottura è indicativo, si può ottenere un roast beef più o meno al sangue, secondo il proprio gusto, aumentando o diminuendo il tempo di cottura.

Note:

Il Salame fritto di Nevio

Ingredienti.

Salame fresco friulano, aceto.

Preparazione.

1. Affettate grossolanamente il salame e mettetelo in una padella a fuoco lento.

2. Quando ha eliminato il grasso alzate la fiamma ed aggiungete 1 cucchiaio di aceto.

3. Lasciate evaporare.

N.B. Servite con la polenta.

Note:

La Salsiccia con purea di patate di mamma

Ingredienti.

Salsicce, patate, latte, burro, sale.

Preparazione.

1. Mettete a cuocere le salsicce nell'acqua per farle eliminare il grasso.

2. A parte lessate le patate (lavate, sbucciate e tagliate a pezzi), nel latte con una presa di sale.

3. Schiacciatele e mantecatele con il burro.

4. In una teglia mettete le salsicce e contornate con il purea. Infornate a forno medio (180°) per ca. 15-20 minuti.

Note:

I Saltimbocca alla romana di zia Luisa

Ingredienti.

Fettine di vitello (o manzo), prosciutto cotto, sottilette (o mozzarella), salvia, sale, pepe, burro.

Preparazione.

1. Stendete bene le fettine e conditele leggermente con sale e pepe.

2. Sopra ponete mezza foglia di salvia, una fettina di prosciutto cotto, metà fettina di sottiletta (o mozzarella).

3. Arrotolatele e infilzatele con uno stuzzicadente.

4. Rosolatele in padella nel burro.

N.B.

Note:

Le mie Scaloppine (al limone o al marsala)

Ingredienti.

Fettine di manzo (o vitello), farina, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Battete le fettine, salatele e passatele nella farina.

2. In una padella mettete a scaldare dell'olio, adagiatevi le scaloppine e lasciatele rosolare.

3. Aggiungete, per insaporirle: o il succo di mezzo limone (Scaloppine al limone), o un bicchierino di marsala (Scaloppine al marsala)… e terminate la cottura.

Note:

Le mie Scaloppine alla pizzaiola

Ingredienti.

Fettine di manzo (o vitello), aglio, polpa di pomodoro, sale, origano, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una pentola bassa e larga versate dell'olio ed aggiungete l'aglio, le scaloppine, il pomodoro.

2. Lasciate cuocere, aggiustate di sale e profumate con dell'origano.

Note:

Le Scaloppine in bianco di Etta

Ingredienti.

Fettine di manzo (o vitello), aglio, dado, prezzemolo, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Stendete bene le fettine e conditele con fettine di aglio e di dado.

2. Adagiatele in una padella con olio di oliva e lasciate cuocere girandole di tanto in tanto.

3. Aggiungete il prezzemolo.

N.B. Veloci da preparare e buone.

Note:

Il Soffritto di maiale di mamma

Ingredienti.

1 kg. di carne magra di maiale, 3-4 hg. di polmone, metà cuore, 2 rognoni, 2 hg. di fegato, cipolla, pomodoro pelato, aceto, alloro, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Tagliate a pezzetti tutte le carni.

2. In una pentola rosolate nell'olio la cipolla e fettine. Aggiungete le carni e fatele imbrunire.

3. Versate un bicchiere di aceto e lasciate evaporare. Aggiungete l'alloro, il pomodoro, il sale e lasciate cuocere con un po' d'acqua.

N.B. Si mangia nella "pitta" (pane calabrese a forma di ruota, morbido e saporito).

Note:

Lo Spezzatino con patate di nonna

Ingredienti.

Spezzatino di manzo, patate, pomodori pelati, cipolla, origano, alloro, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una pentola mettete l'olio, la cipolla tagliata a fettine e la carne già lavata e tagliata a pezzi.

2. Lasciate rosolare gli ingredienti nel loro sughetto. Poi aggiungete un po' d'acqua. Lasciate evaporare ed aggiungete i pomodori, l'origano e l'alloro, aggiustate di sale.

3. A metà cottura aggiungete le patate (sbucciate, lavate e tagliate a pezzi). Portate a cottura aggiungendo acqua di volta in volta.

N.B. Volendo, per renderlo più saporito, alla carne si può aggiungere una luganiga.

Note:

Lo Spezzatino con piselli di zia Luisa

Ingredienti.

Spezzatino di vitello, 400 gr. di piselli, 1 cipollina, pancetta affumicata a dadini, prezzemolo tritato, vino bianco, sale, pepe, burro.

Preparazione.

1. In una pentola mettete a sciogliere del burro e rosolatevi la cipolla a fettine, la pancetta ed il prezzemolo.

2. Unite la carne e quando sarà ben dorata versatevi 1 bicchiere di vino bianco.

3. Lasciate evaporare ed aggiungete un po' d'acqua.

4. A metà cottura versatevi i piselli. Salate, pepate e terminate la cottura.

Note:

I miei Straccetti alla rucola

Ingredienti.

Straccetti di manzo, rucola, aceto balsamico,
parmiggiano a scaglie, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una padella con olio ben caldo mettete gli straccetti e cuoceteli per qualche minuto.

2. Quando la carne è rosata aggiungete 2 cucchiai di aceto balsamico e fatelo evaporare. Salate, pepate.

3. Aggiungete la rucola, il parmiggiano a scaglie e spegnete il fuoco.

4. Coprite con un coperchio e lasciate riposare per qualche minuto.

N.B. Io non metto il parmiggiano.

Variante
In una padella con olio ben caldo mettete gli straccetti con sale e pepe e rosolateli da ambo i lati per qualche minuto a fiamma viva. In un piatto da portata formate un bel mucchietto di rucola condita con olio, sale e aceto balsamico. Disponetevi gli straccetti caldi e spruzzate con un po' di succo di limone. Coprite con il parmiggiano a scaglie.

Note:

La Teglia di carne, patate e peperoni di zia Pia

Ingredienti.

Fettine di manzo, patate, peperoni, cipolla, basilico, pomodori, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Bucciate, lavate e tagliate a rondelle le patate. Lavate e tagliate a listerelle i peperoni. Lavate e tagliate a pezzi i pomodori.

2. In una teglia versate dell'olio ed aggiungetevi tutti gli ingredienti insieme, salate e ricoprite d'acqua.

3. Cuocete a fuoco lento e profumate con il basilico.

N.B. Potete cuocerla anche in forno medio (180°).

Note:

La Testina di agnello/capretto al forno di zia Pia

Ingredienti.

Testina di agnello (o capretto), aglio, prezzemolo, pangrattato, parmiggiano grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, acqua.

Preparazione.

1. Mettete la testina in una teglia con aglio, prezzemolo e acqua e lasciatela cuocere girandola delicatamente. A metà cottura aggiungete l'olio.

2. Ricoprite la testina con un composto di pangrattato, aglio, prezzemolo, parmiggiano, irrorate con un po' d'olio e infornate a forno medio (180°) fino a rosolatura completa.

N.B. Fate preparare la testina dal macellaio.

Note:

La Torta di carne di mamma

Ingredienti.

Impasto per polpette, uova sode, provoletta, salame, olio per friggere.

Preparazione.

1. Preparate un impasto per le polpette (vedi ricetta di mamma). In una padella versate un po' d'olio e stendete metà del composto.

2. Farcite con le uova, la provoletta ed il salame tagliati a pezzetti.

3. Ricoprite con il resto dell'impasto. Friggete da entrambe le parti.

N.B. potete anche cuocerla in forno medio per ca. 30 minuti.

Note:

La Trippa di mamma

Ingredienti.

Trippa, cipolla, pomodoro pelato, aceto, alloro, origano, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Nei supermercati trovate la trippa già pulita e tagliata a fettine.

2. In una pentola con acqua ed un po' di sale mettete a lessare la trippa. Scolatela.

3. In una pentola rosolate nell'olio la cipolla e fettine. Aggiungete la trippa, versate un bicchiere di aceto e lasciate evaporare.

4. Aggiungete l'alloro, l'origano, il pomodoro, il sale e lasciate cuocere con un po' d'acqua.

N.B. Si mangia nella "pitta" (pane calabrese a forma di ruota, morbido e saporito).

Note:

Gli “Useletti scampai” di Etta

Ingredienti.

Fettine di vitello (o manzo), prosciutto cotto, mortadella, speck, sottilette (o mozzarella), salvia, rosmarino, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Stendete bene le fettine e conditele leggermente con sale e pepe.

2. Sopra ponete mezza foglia di salvia ed i salumi tritati. Arrotolatele e infilzatele con uno stuzzicadente.

3. In una padella mettete dell’aglio a rosolare nell’olio, adagiatevi gli involtini, aggiungete il rosmarino e lasciate insaporire. Portate a cottura aggiungendo un po’ acqua.

4. Al termine della cottura devono risultare ben rosolati.

N.B. Si accompagnano benissimo con la polenta.

Note:

Il Vitello arrosto di Etta

Ingredienti.

1 pezzo intero di vitello, aglio, rosmarino, salvia, pepe, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Nel pezzo di vitello fate dei buchetti e farciteli con aglio, salvia, rosmarino.

2. In una pentola con dell'olio, aglio, salvia e rosmarino mettete a rosolare la carne e coprite con un coperchio.

3. Salate e pepate. Portate a cottura a fuoco lentissimo (deve rosolare senza aggiungere acqua).

Note:

SECONDI DI PESCE

Le Alici in tortiera di mamma

Ingredienti.

1 kg. di alici, pangrattato, aglio tritato, prezzemolo, parmiggiano grattugiato, sale, aceto, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite le alici, togliendo testa e spine e aprendole a metà.

2. In una ciotola mescolate il pangrattato con l'aglio, il parmiggiano, il prezzemolo ed un po' di sale.

3. In una tortiera mettete un po' d'olio ed un po' di composto e adagiate uno strato di alici, alternandole con il composto e spruzzando ad ogni strato un po' di aceto.

4. Terminate con il composto ed un filo d'olio. Versate un bicchiere d'acqua. Cuocete a forno medio (180°) per ca. 30 minuti.

N.B. Potete anche friggere il tortino in padella rigirandolo da entrambe le parti.

Note:

Le Alici marinate di zia Vita

Ingredienti.

½ kg. alici, il succo di 2 limoni, 1 spruzzata di aceto, aglio tritato, prezzemolo tritato, peperoncino, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite le alici, disiliscatele e togliete loro la testa. Apritele a metà e lavatele.

2. Disponetele – su un solo strato – in un largo piatto da portata. Salatele, versate il succo dei limoni e spruzzatele di aceto.

3. Mettetele in frigorifero per ca. 2 o 3 ore (fino a quando non diventano bianche). Toglietele dal frigorifero e lavatele.

4. Rimettetele su un piatto da portata – in un solo strato – e ricopritele con aglio tritato, prezzemolo tritato e peperoncino. Irroratele con un filo d'olio d'oliva. Lasciate riposare per ca. 1 ora.

Note:

L'Anguilla fritta di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, farina, anguille, sale.

Preparazione.

1. Pulite le anguille.
2. Infarinatele e friggetele in una padella con abbondate olio bollente.
3. Mettetele su carta assorbente e salate.

N.B. La ricetta è buona, ma credo che sia proprio per i coraggiosi (io non tocco le anguille e non le mangio).

Note:

L'Aringa affumicata di zia Vita

Ingredienti.

1 aringa affumicata, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva

Preparazione.

1. Pulite l'aringa e mettetela in un piatto da portata.
2. Preparate un trito finissimo di aglio e prezzemolo e ricoprite l'aringa.
3. Irrorate con un filo di olio.

Note:

Il Baccalà al forno di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla bianca, pomodori, patate, olive nere, fiore di baccalà (anche surgelato), origano, sale.

Preparazione.

1. In una teglia mettete l'olio, l'aglio, la cipolla, le patate a spicchi, il pomodoro a pezzettoni, le olive nere, i tranci di baccalà.

2. Mettete l'origano, salate, aggiungete acqua ed infornate per ca. mezz'ora in forno caldo a 180°.

N.B. La ricetta è buona (ma io non la mangio).

Note:

Il Baccalà fritto di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, farina, tranci di baccalà, sale.

Preparazione.

1. Pulite il baccalà e tagliatelo a pezzi.
2. Infarinatelo e friggetelo in una padella con abbondate olio bollente.
3. Mettetelo su carta assorbente e salate.

N.B. Va bene anche il baccalà surgelato, già pulito e tagliato.
La ricetta è buona (ma io non la mangio).

Note:

Il Baccalà gratinato al forno di zia Vita

Ingredienti.

Burro, pane grattugiato, prezzemolo, fiore di baccalà (tipo San Giovanni, cioè alto), sale.

Preparazione.

1. Spellate e tagliate a pezzi il baccalà.

2. Imburrate una teglia e sistemate il baccalà (non devono rimanere spazi né i pezzi si devono sovrapporre), ricoprite con pane grattugiato, prezzemolo tritato e fiocchetti di burro, un po' di sale.

3. Infornate per ca. mezz'ora in forno caldo a 180°, fino a che non si forma la crosticina

Note:

Il Baccalà in umido di mamma

Ingredienti.

500 gr. di baccalà , olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, prezzemolo, pomodori pelati, olive nere snocciolate, capperi, sale, peperoncino.

Preparazione.

1. Tagliate a pezzettini il baccalà , mettete in padella cipolla, pomodoro, capperi, olive, peperoncino, olio e sale.

2. Aggiungete il baccalà e fate cuocere lentamente.

Note:

Il Brodetto di pesce di Etta

Ingredienti.

Pesci e crostacei vari (“asià”, calamari, coda di rospo, “canoce”), aglio, prezzemolo, pomodori pelati, 1 dado, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i pesci.

2. In una pentola capace mettete olio, aglio, prezzemolo a rosolare.

3. Aggiungete i vari pesci: prima i calamari e cuocete per ca. 10 minuti, poi l’asià e la coda di rospo e per finire le canoce.

4. Aggiungete i pomodori ed il dado, salate, coprite d’acqua ed ultimate la cottura.

N.B. L’”asià” è la passera di mare, le “canoce” sono le cicale di mare. Si accompagna con polenta.

Note:

I Calamari ripieni di Etta

Ingredienti.

Calamari, aglio, prezzemolo, parmiggiano grattugiato, pangrattato, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i calamari, togliete i tentacoli e tritateli.

2. In una ciotola mettete i tentacoli, aglio, prezzemolo, pangrattato, parmiggiano, sale, pepe e mescolate.

3. Riempite con questo composto i calamari e chiudeteli con uno stuzzicadente.

4. In una pentola versate dell'olio e adagiate i calamari. Cuoceteli coperti molto lentamente.

Note:

La Coda di rospo con patate di Etta

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, patate, 1 kg. di coda di rospo già pulita e tagliata in 4 parti, sale, pepe, pangrattato.

Preparazione.

1. In una teglia mettete l'olio, l'aglio, il prezzemolo e patate a tocchetti e sulle patate la coda di rospo ed un po' di pangrattato.

2. Salate, pepate cuocete in forno caldo a media temperatura (180°).

Note:

Le Code di gamberoni e calamari alla piastra di Patrizia e Max

Ingredienti.

200 g di code di gamberoni, 8 calamari medi, 1 cucchiaio di foglioline di prezzemolo, 2 cucchiai di olio d'oliva extravergine, ½ tazza di pangrattato finissimo, 1 limone, sale e pepe.

Preparazione.

1. Pulite, sgusciate e lavate i gamberoni ed i calamari. Disponeteli su un piatto, conditeli con olio e spolverizzateli con il pangrattato.

2. Scaldate la griglia, stendete i gamberoni ed i calamari lasciandoli cuocere per circa 20 min circa, avendo cura di girarli a metà cottura ed ungendoli leggermente ma spesso con un pennello intinto nell'olio.

3. Disponeteli sul piatto di portata, insaporiteli con sale e pepe, decorate con fettine di limone e foglioline di prezzemolo.

Note:

Le Code di scampi alla parigina di Patrizia e Max

Ingredienti.

600 g di code di scampi, 2 uova,1 limone, 20 g di farina 00, olio per friggere, sale.

Preparazione.

1. Lavate, sgusciate, pulite e lavate nuovamente sotto l'acqua corrente le code di scampi.

2. Rompete le uova in una terrina, aggiungete un pizzico di sale, sbattetele con una forchetta, aggiungete acqua e farina quanto basta a formare una pastella di media densità.

3. Asciugate le code di scampi, passatele nell'uovo e friggetele nell'olio bollente. Sgocciolatele su un foglio di carta da cucina e impiattate le code spolverizzandole con un pizzico di sale, guarnite con le fettine di limone ben lavato.

Note:

Le Cozze ripiene di zia Luisa

Ingredienti.

1 kg. di cozze, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, pane grattugiato, parmiggiano grattugiato, sale, sugo al pomodoro.

Preparazione.

1. Pulite bene le cozze, mettetele in una pentola sul fuoco per farle aprire e poi filtrate la loro acqua.

2. A parte preparate un sughetto con olio, aglio, prezzemolo, pomodoro e l'acqua delle cozze (il sugo deve restare un po' liquido).

3. In una terrina preparate un composto con il pane grattugiato, il formaggio ed il prezzemolo.

4. Aggiungete 4 o 5 cucchiai di sugo per intridere il composto. Riempite i gusci delle cozze (con le cozze dentro!) e metteteli in una teglia. Versate su ogni cozza un po' di sugo ed infornate a temperatura media. Lasciate asciugare il sugo.

N.B. Sono buonissime.

Note:

I Filetti di orata impanati di Patrizia e Max

Ingredienti.

4 filetti di orata da 150 g circa ciascuno, 50 g di pan grattato, 2 uova, olio d'oliva extravergine, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 limone, sale e pepe.

Preparazione.

1. Lavate le orate e asciugatele.

2. In una terrina mescolate le uova con sale e pepe.

3. Infarinate i filetti e passateli nelle uova sbattute. Passate i filetti nel pan grattato e friggeteli nell'olio. Sgocciolateli, asciugateli con carta da cucina.

4. Servite su un piatto di portata preriscaldato guarnito con qualche spicchio di limone e foglia di prezzemolo.

Note:

Le Frittelle di neonata di mamma

Ingredienti.

Neonata, uova, latte, farina, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Pulite e lavate la neonata.

2. Preparate una pastella amalgamando le uova, la farina, il latte ed una presa di sale (la pastella non deve essere troppo liquida).

3. Versatevi la neonata e girate delicatamente ma decisamente.

4. A cucchiaiate prendete la neonata e versatela nell'olio bollente.

5. Fate cuocere da entrambe le parti.

Note:

La mia Insalata di gamberetti e fagioli

Ingredienti.

Gamberetti, fagioli cannellini lessati, pomodori freschi, prezzemolo tritato, limone, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione.

1. Lessate i gamberetti, scolateli e lasciateli raffreddare.

2. In una insalatiera mettete i fagioli cannellini, i gamberetti, i pomodori tagliati a dadini.

3. Condite con sale, pepe, olio, e succo di limone. Si può servire fredda o tiepida.

N.B. Si possono usare i gamberetti surgelati ed i fagioli in scatola.

Note:

I Gamberoni di Mara

Ingredienti.

Gamberoni, aglio, prezzemolo, basilico, peperoncino, vino bianco secco (o cognac), olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione.

1. Pulite i gamberoni.

2. In una larga padella soffriggete nell'olio l'aglio, il prezzemolo, il basilico ed il peperoncino.

3. Versatevi i gamberoni, rosolate e bagnate con il vino (o il cognac).

4. Aggiustate di sale. Lasciate consumare un po', ma vanno serviti "flambè".

Note:

Il Merluzzetto con patate di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla bianca, pomodorini, patate, fiore di merluzzo (anche surgelato), sale.

Preparazione.

1. In una padella mettete l'olio, l'aglio, la cipolla, le patate a tocchetti e lasciate cuocere.

2. A metà cottura aggiungete il fiore di merluzzo.

3. Salate e ultimate la cottura.

N.B. La ricetta è buona (ma io non la mangio).

Note:

Le “Sardele in savor” di zia Margherita

Ingredienti.

800 gr. di sardine, 2 cipolle grosse, farina, aceto di vino bianco, alloro, pepe nero in grani, sale, olio extravergine di oliva, olio per friggere.

Preparazione.

1. Sbucciate le cipolle, tagliatele a fettine sottili e fatele appassire (devono restare bianche) in una padella con 3 o 4 cucchiai di olio di oliva, mezzo bicchiere di aceto, un pizzico di pepe e 3 o 4 foglie di alloro. Fate insaporire per circa 10 minuti a fuoco basso, spegnete e fate riposare.

2. Pulite il pesce e apritelo senza staccare i filetti. Infarinateli e friggeteli. Scolateli e asciugateli su carta assorbente, salateli.

3. In una terrina disponete a strati il pesce ed il “savor”.

4. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 4 o 5 ore prima di servire. Si conserva in frigorifero anche per qualche giorno.

N.B. E’ la tipica pietanza del mercoledì delle ceneri.

Note:

Le Seppie in insalata di Etta

Ingredienti.

Seppie, aglio, prezzemolo, sale, olio extravergine di oliva, limone (facoltativo).

Preparazione.

1. Pulite le seppie lasciando però un po' di uova e di "nero".

2. Salatele e lessatele in una pentola "atomica".

3. Scolatele e fatele freddare.

4. Tagliatele a fettine, aggiustate di sale e conditele con olio, aglio, prezzemolo e succo di limone.

N.B. La pentola "atomica" è quella a pressione.

Note:

Le Seppioline ripiene al forno di zia Pia

Ingredienti.

Seppie, aglio, prezzemolo, passata di pomodoro, pane raffermo ed ammollato nell'acqua, parmiggiano grattugiato, 1 o 2 sottilette, sale, olio extravergine di oliva

Preparazione.

1. Pulite le seppie e lessatele, scolatele e fatele freddare. Tritate i tentacoli e fateli rosolare con un po' d'olio, aggiungete del pomodoro, salate e lasciate insaporire.
2. Togliete da fuoco ed aggiungetevi il pane, il prezzemolo e l'aglio tritati, il formaggio e le sottilette.
3. Riempite le seppie con il composto e adagiatele in una teglia già oliata.
4. Irrorate ancora con un po' d'olio e mettete in forno caldo a rosolare per ca. 10 minuti a 180°.

Note:

Le Sogliole alla mugnaia di Patrizia e Max

Ingredienti.

4 sogliole da 200 g circa cadauna, 1 ciuffo di prezzemolo, 20 g di farina 00, 80 g di burro, 1 limone, sale e pepe.

Preparazione.

1. Sfilettate e pulite le sogliole, privandole della pelle e della testa, quindi lavatele ed asciugatele. Passate i filetti nella farina facendoli dorare da entrambe le parti in una padella in cui fate prima fondere 40 g di burro.
2. Quando saranno ben cotte, sgocciolatele e sistematele su un piatto da portata, quindi salate e pepate.
3. In un padellino a parte, sciogliete il burro rimasto, aggiungendo il succo di mezzo limone e il prezzemolo mondato, lavato e tritato finemente, mescolando bene per amalgamare gli ingredienti.
4. Versate la salsina di burro sulle sogliole, guarnite il piatto con qualche spicchio di limone e foglia di prezzemolo.

Note:

Il Tortino di neonata di zia Pia

Ingredienti.

Olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 limone, pangrattato, parmiggiano o pecorino grattugiato, neonata, prezzemolo, pepe nero, sale.

Preparazione.

1. Lavate molto bene la neonata. Mettetela in una teglia con l'olio, l'aglio, il prezzemolo, il pepe nero, il succo di limone, un po' d'acqua e lasciate cuocere.

2. A metà cottura gratinatela e cioè aggiungete pangrattato, aglio tritato, prezzemolo, formaggio grattugiato.

3. Infornate fino a doratura completa in forno caldo a 180°.

N.B. La "neonata" è il pesce appena nato (quello piccolissimo e bianco). La ricetta è buona (ma io non la mangio).

Note:

La mia Zuppa di cozze

Ingredienti.

1 kg. di cozze, olio extravergine di oliva, aglio, 2 pomodori, peperoncino, pepe, sale, prezzemolo, origano.

Preparazione.

1. Lavate bene le cozze e mettetele in una casseruola con l'olio e l'aglio.
2. Aggiungete i due pomodori tagliati a pezzetti ed il peperoncino.
3. Lasciate aprire le cozze ed insaporire.
4. Alla fine cospargete con pepe, prezzemolo ed un po' di origano.

N.B. Perfino io conosco una ricetta per le cozze.

Note:

La mia Zuppa di vongole

Ingredienti.

1 kg. di vongole veraci, olio extravergine di oliva, aglio, pangrattato, pepe, sale, prezzemolo.

Preparazione.

1. Lavate bene le vongole e mettetele in una casseruola con l'olio e l'aglio.

2. Lasciate aprire le vongole ed insaporire.

3. Alla fine cospargete con pepe, prezzemolo e 2 pugnetti di pangrattato.

N.B. Potete servire con dei crostini di pane strofinati con aglio.

Note:

VERDURE

Le mie Barchette di patate con finferli e piopparelli

Ingredienti.

Patate grosse, finferli, piopparelli, aglio, vino bianco, sale, pepe, panna per cucina, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate le patate e lasciatele con la buccia. Avvolgetele in fogli di alluminio e cuocetele in forno medio (180°) per ca. 1 ora e mezzo. A cottura ultimata toglietele dalla carta stagnola e scavatele un po' all'interno, badando di non romperle.

2. Pulite, lavate e tagliate a pezzetti i funghi. A parte in una pentola rosolate dell'aglio nell'olio e aggiungetevi i funghi.

3. Versate un bicchiere di vino bianco e lasciatelo assorbire. A cottura ultimata aggiungete qualche cucchiaio di panna ed un po' di pepe.

4. Riempite le "barchette" di patate con i funghi ancora caldi e servite.

Note:

Le Blede con patate di mamma

Ingredienti.

Blede, patate, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a pezzi le blede.

2. Sbucciate, lavate e tagliate a pezzi le patate.

3. In una pentola mettete l'aglio a rosolare nell'olio e aggiungetevi le blede e le patate.

4. Salate. Portate a cottura aggiungendo acqua.

N.B. Volendo potete aggiungere qualche pomodoro.

Note:

Le Blede saporite di mamma

Ingredienti.

Blede, pangrattato, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a pezzi le blede. In una pentola mettete l'aglio a rosolare nell'olio e aggiungetevi le blede.

2. Salate. Portate a cottura aggiungendo acqua solo se serve.

3. A cottura quasi ultimata aggiungete 2 pugnetti di pangrattato e lasciate insaporire.

Note:

I Broccoli al piatto di zia Pia

Ingredienti.

Broccoli calabresi, sale, olio extravergine di oliva, limone.

Preparazione.

1. Pulite e “scaldate” (lessate) i broccoli in acqua salata.

2. Scolateli, aggiustateli di sale e conditeli al piatto con olio extravergine di oliva ed il succo di limone.

Note:

I Broccoli “affucati” di zia Pia

Ingredienti.

Broccoli calabresi, polpa di pomodori, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i broccoli e metteteli in una casseruola capace con l’olio extravergine di oliva, la polpa di pomodoro, il sale.

2. Lasciateli cuocere nella loro acqua.

Note:

La Brovada (Repa) di Etta

Ingredienti.

Brovada, lardo (o luganiga), aglio, alloro, dado, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. In una pentola con dell'olio mettete l'aglio ed il lardo a soffriggete.

2. Aggiungete la brovada, l'alloro, il pepe, il dado e ricoprite d'acqua per la cottura che sarà molto lunga.

N.B. La brovada sono le rape acide. Si può accompagnare a bolliti e cotechini, a luganighe…

Note:

I Carciofi e patate di nonna

Ingredienti.

Cuori di carciofo, patate, pangrattato, parmiggiano grattugiato, prezzemolo tritato, aglio tritato, sale, pepe, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione.

1. Lessate i cuori di carciofo con poco sale e scolateli. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a rondelle.

2. In una terrina preparate un composto con tutti gli altri ingredienti. In una teglia versate un filo d'olio e cospargete un po' di composto, mettete uno strato di patate e salate, uno strato di carciofi tagliati a fettine ed il composto; nuovamente le patate con un po' di sale, i carciofi ed il composto.

3. Terminate con uno strato di patate coperte dal composto.

4. Irrorate con olio di oliva e aggiungete 2 bicchieri di acqua. Infornate a forno medio (180°) per ca. 1 ora.

Note:

I Carciofi ripieni di mamma

Ingredienti.

4 carciofi grossi (della “mamma”), pangrattato, 1 spicchio d’aglio tritato, 1 fettina di cipolla tritata, prezzemolo tritato, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione.

1. Togliete ai carciofi le foglie esterne, lavateli, asciugateli, apriteli nel centro e salateli.

2. In una ciotola mescolate gli ingredienti per il ripieno e con questo composto riempite i carciofi foglia per foglia cominciando dall’esterno.

3. Adagiateli in una teglia e irrorateli con olio di oliva.

4. Aggiungete acqua fino ad arrivare a metà altezza dei carciofi e cuoceteli aggiungendo acqua fino a cottura ultimata.

N.B. Potete terminare la cottura in forno medio (180°).

Note:

I “Chifeleti” di zia Nada

Ingredienti.

1 kg. di patate, 1 kg. di farina, 70 gr. di burro, 2 uova, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lessate le patate in acqua bollente, scolatele, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate in una terrina.

2. Aggiungete il burro, le uova, la farina ed il sale. Impastate il tutto.

3. Poi con la pasta fate dei cordoncini lungi ca. 8-10 cm. E curvateli a ferro di cavallo.

4. In una padella mettete a scaldare l’olio e friggete i chifeletti girandoli da una parte e dall’altra fino a doratura completa.

Note:

La Cicoria al pomodoro di mamma

Ingredienti.

Cicoria, patate, pomodori pelati, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate, tagliate a pezzi e lessate la cicoria e le patate (sbucciate) in acqua leggermente salata. Scolatele.

2. In una pentola mettete a rosolare nell'olio dell'aglio, aggiungetevi i pomodori, salate e cuocete un po' il sughetto.

3. Versatevi la cicoria con le patate, aggiustate di sale e lasciate insaporire.

Note:

La Cicoria con i fagioli di mamma

Ingredienti.

Cicoria, fagioli lessati, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate, tagliate a pezzi e lessate la cicoria in acqua leggermente salata. Scolatela.

2. In una pentola mettete a rosolare nell'olio dell'aglio, aggiungetevi i fagioli lessati e la cicoria, aggiustate di sale e lasciate insaporire.

Note:

La mia Cicoria saltata

Ingredienti.

Cicoria, aglio, peperoncino, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate, tagliate a pezzi e lessate la cicoria in acqua leggermente salata. Scolatela.

2. In una pentola mettete a rosolare nell'olio dell'aglio ed il peperoncino.

3. Versatevi la cicoria, aggiustate di sale e lasciate insaporire.

Variante
Potete usare la cicoria selvatica (o altre erbe selvatiche). Nell'olio potete rosolare della pancetta o del lardo. A fine cottura potete cospargere di parmiggiano grattugiato.

Note:

I miei Crauti

Ingredienti.

Crauti (anche in scatola), (1 luganiga sbriciolata), cipolla, semi di kümmel, dado, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione.

1. In una pentola rosolate la cipolla (e la luganiga) nell'olio, aggiungete i crauti già lavati, il kümmel, il dado e ricoprite d'acqua.

2. Terminate la cottura.

N.B. Accompagnano benissimo i würstel, luganighe di cragno, bolliti…

Note:

Le Crocchette di patate di mamma

Ingredienti.

1 kg. di patate, 1 uovo, farina, prezzemolo, aglio, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio per friggere.

Preparazione.

1. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele. Lasciate raffreddare.

2. Aggiungete l'uovo, il prezzemolo tritato, l'aglio tritato, il formaggio grattugiato, la farina, salate, pepate e impastate.

3. Prendete un po' di composto alla volta e formate delle polpette allungate.

4. Friggete in olio bollente.

Note:

I Fagioli di Nevio

Ingredienti.

Fagioli borlotti freschi, sale, pepe, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, aceto, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Sgranate i fagioli e metteteli a lessare con la cipolla intera, il gambo di sedano, il sale e l'olio.

2. A cottura ultimata aggiungete due cucchiai di aceto, un po' di pepe ed un filo d'olio d'oliva.

Note:

I miei Fagioli al piatto

Ingredienti.

Fagioli borlotti freschi, sale, pepe, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Sgranate i fagioli e metteteli a lessare in acqua salata. Scolateli.

2. Conditeli al piatto con sale, pepe, cipolla tagliata a rondelle ed olio.

Note:

I miei Fagiolini al pomodoro

Ingredienti.

Fagiolini (quelli stretti), aglio, pomodori pelati, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i fagiolini (togliendo le estremità), lavateli e metteteli a lessare in acqua leggermente salata.

2. In una capace casseruola rosolate nell'olio lo spicchio d'aglio, aggiungete i pomodori, salate, profumate con il prezzemolo e cuocete questo sughetto per ca. 10 minuti.

3. Aggiungete i fagiolini, aggiustate di sale e lasciate insaporire.

4. Potete servire aggiungendo un po' di prezzemolo tritato.

Note:

I Finocchi al gratin di mamma

Ingredienti.

Finocchi, pangrattato, sottilette o mozzarella, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i finocchi e metteteli in una casseruola a lessare in acqua salata.

2. Scolateli e metteteli in una teglia, ricopriteli con il pangrattato e le sottilette (o fettine di mozzarella).

3. Infornateli e teli dorare.

Note:

I Fiori di “cocozza” fritti di mamma

Ingredienti.

Fiori di “cocozza”, farina, 1 uovo, latte, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Pulite i fiori togliendo il picciolo ed i cornetti esterni e lavateli.

2. Preparate una pastella (non liquidissima) con 1 o 2 cucchiai di farina, l’uovo, un po’ di latte ed il sale.

3. Fate scaldare l’olio in una padella, passate i fiori nella pastella e metteteli a friggere.

4. Scolateli su carta assorbente.

N.B. Le “cocozze” sono le zucchine.

Note:

I miei Funghi impanati

Ingredienti.

Funghi con grosse cappelle (champignon, porcini), uova, farina, pangrattato, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Pulite bene i funghi e staccate loro i gambi.

2. In un recipiente sbattete le uova con una presa di sale. Passate i funghi nella farina, poi nelle uova e nel pangrattato.

3. Friggeteli in olio bollente rigirandoli da entrambe le parti fino a doratura completa.

4. Scolateli su un piatto con carta assorbente.

N.B. Vanno accompagnati con qualche salsa, ad es. la tartara. I gambi si possono utilizzare per altre preparazioni, ad es. una frittata.

Note:

I miei Funghi in umido

Ingredienti.

Funghi (champignon o misti), olio extravergine di oliva, aglio, pomodori pelati, sale, pepe.

Preparazione.

1. Pulite i funghi e tagliateli a fettine.

2. In una pentola mettete l'aglio a rosolare nell'olio.

3. Aggiungetevi i funghi, i pomodori pelati, salate, pepate e lasciateli cuocere aggiungendo un po' d'acqua.

N.B. Io accompagno questi funghi con del riso lessato a parte.

Note:

I miei Funghi trifolati

Ingredienti.

Funghi (champignon o misti), olio extravergine di oliva, aglio, sale, pepe, prezzemolo.

Preparazione.

1. Pulite i funghi e tagliateli a fettine.
2. In una pentola mettete l'aglio a rosolare nell'olio.
3. Aggiungetevi i funghi, salate, pepate e lasciateli cuocere nella loro acqua.
4. Aggiungete il prezzemolo.

N.B. Io adopero questi funghi anche per la preparazione della pasta alla boscaiola.

Note:

Il “Gatò” di patate di mamma

Ingredienti.

1 kg. di patate, farina, 3 uova, 1 spicchio d’aglio, parmiggiano grattugiato, burro, prezzemolo, mozzarella (o sottilette), prosciutto cotto (o salamino), pangrattato, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele. Impastatele con 1 uovo, farina, un po’ di burro, formaggio grattugiato, aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe.

2. In una teglia unta d’olio e con un po’ di pangrattato, mettete metà del composto e farcite con le uova sode, la mozzarella, il prosciutto tutti tagliati a tocchetti.

3. Ricoprite con il composto rimasto e coprite con un velo di pangrattato. Cuocete in forno medio (180°) per ca. 45 minuti.

N.B. Potete anche friggerlo rigirandolo da entrambe le parti.

Note:

Gli “Gnochi de susini” di Mario

Ingredienti.

1 kg di patate da gnocchi (devono essere asciutte, farinose, pronte ad assorbire modesti quantitativi di farina senza emettere acqua che rovina l’impasto quasi senza possibilità di rimedio), 1 kg di susini (prugne non troppo grosse), farina sino a 240-250 gr. (a seconda dell’umidità delle patate), 30 gr. di burro, 1 uovo, zucchero q.b. (meglio se in zollette), sale.

Preparazione.

1. Lessate le patate, sbucciatele e formate l’impasto come per i normali gnocchi di patate. Fate delle sfere grandi come palline da ping pong.
2. In ciascuna praticate poi un incavo con le dita e adagiatevi una prugna privata del nocciolo che avrete sostituito con un cucchiaino (o zolletta) di zucchero.
3. Richiudendo poi la pallina avrete formato il vostro gnocco. Proseguite così sino alla fine dell’impasto.
4. Attenzione: è buona regola aver cura che gli gnocchi siano formati da un’uguale quantità di patate e di prugne.
5. Gettateli infine, alcuni alla volta, in abbondante acqua salata bollente e lasciateli cuocere per circa un quarto d’ora anche se vengono a galla prima. Scolateli e serviteli con i condimenti indicati.
6. Volendo, ma non è essenziale, prima di condirli si possono mettere al forno per una decina di minuti al fine di asciugarli.

N.B. E’ un piatto particolarissimo di origine boema, molto usato a Trieste e sul Carso , che si presta ad esser gustato come primo (condito col pangrattato rosolato nel burro), come secondo se accompagna portate di selvaggina, e come dolce se è servito con l’aggiunta di burro fuso, zucchero e cannella.

Note:

L'Indivia con fagioli di mamma

Ingredienti.

Indivia, fagioli lessati, pomodori pelati, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate, tagliate a pezzi e lessate l'indivia in acqua leggermente salata. Scolatela.

2. In una pentola mettete a rosolare nell'olio dell'aglio, aggiungetevi i pomodori, salate e cuocete un po' il sughetto.

3. Versatevi la cicoria con i fagioli lessati, aggiustate di sale e lasciate insaporire.

Note:

L'Insalata calabrese di zio Franco

Ingredienti.

Pomodori, tonno sott'olio, cipolla rossa di Tropea, olive nere, origano, basilico, sale, olio extravergine di oliva

Preparazione.

1. Pulite i pomodori e tagliateli a fettine in una insalatiera. Salateli.

2. Aggiungete il tonno sott'olio, la cipolla rossa, le olive, l'origano, il basilico e mescolate bene.

3. Condite con un po' di olio extravergine di oliva.

N.B. Si può aggiungere anche una mozzarella: è un piatto unico.

Note:

La mia Insalata di ceci

Ingredienti.

Ceci secchi, cipolla rossa di Tropea, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Mettete a mollo in acqua i ceci per una notte.
2. Lessateli in acqua salata, scolateli e lasciateli freddare.
3. Conditeli al piatto con la cipolla rossa affettata, sale, pepe e olio.

Note:

L'Insalata di cetrioli e tonno di zia Vita

Ingredienti.

Cetrioli, tonno sott'olio, maionese, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pelate i cetrioli e tagliateli a fettine in una insalatiera. Salateli.
2. Versate il tonno sott'olio e mescolate bene.
3. Condite con un po' di olio extravergine di oliva e con la maionese.

N.B. Provate davvero quanto è buona.

Note:

La mia Insalata di fagiolini e patate

Ingredienti.

Fagiolini, patate, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i fagiolini togliendo le punte, lavateli e metteteli a lessare in acqua salata.

2. Lavate, lessate le patate e sbucciatele.

3. In una insalatiera mettete i fagiolini, le patate lessate e tagliate a fettine e condite con aglio e prezzemolo tritati, sale, pepe e olio.

N.B.

Note:

La mia Insalata di funghi

Ingredienti.

Funghi (champignon o ovoli o porcini), succo di limone, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i funghi togliendo il terriccio e lavandoli con un panno umido.

2. Tagliateli a fettine sottili e metteteli in una terrina.

3. Condite il tutto con sale, pepe, olio, succo di limone.

N.B. Volendo potete anche grattarci sopra del tartufo.
Oppure aggiungerci rucola e scaglie di grana.

Note:

La mia Insalata nizzarda

Ingredienti.

1 cespo di lattuga, 1 pomodoro da insalata, 1 cetriolo, 2-4 uova sode, tonno sott'olio, fagiolini lessati, 2-4 patate lessate, cipolla rossa di Tropea, olive verdi e/o nere, sale, olio extravergine di oliva, aceto.

Preparazione.

1. Pulite le verdure e tagliatele, lessate fagiolini e patate.

2. In una capace insalatiera mescolate tutti gli ingredienti e condite con olio, sale ed aceto.

N.B. Potete aggiungere anche dei peperoni crudi e dei filetti di acciuga. E' un piatto unico.

Note:

La mia Insalata di Patate ed erbette rosse

Ingredienti.

Patate, erbette rosse, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate e lessate le patate e le erbette.
2. Scolatele, sbucciatele e tagliatele a fette in una terrina.
3. Condite con aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio.

Note:

La mia Insalata di spinaci e carote

Ingredienti.

400 gr spinaci teneri da insalata, 2 carote affettate sottilissime, il succo di un limone, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite e lavate bene gli spinaci, asciugateli bene tamponandoli con un telo pulito e raccoglieteli in una ciotola.

2. Lavate ed affettate sottilmente le carote e adagiatele sugli spinaci.

3. Condite con l'olio, il sale, il pepe ed il succo di limone.

N.B.

Note:

L'Insalata russa di zia Luisa

Ingredienti.

3 patate, 3 carote, 2 uova, piselli, fagiolini, insalata verde, sottaceti, olio di semi, sale, pepe, maionese.

Preparazione.

1. Lessate le carote, le patate, i fagiolini, i piselli; sbucciate le patate; tagliate tutte le verdure a dadini (a parte i piselli).

2. Lessate le uova, sbucciatele e tritatele. Tagliate l'insalata verde a julienne (striscioline sottili). Tagliate a dadolini anche i sottaceti.

3. Mescolate tutti questi ingredienti in una terrina. Salate, pepate e condite con olio di semi e maionese.

N.B. Volendo, come base, alla quale aggiungere però tutte le verdure fresche, potete usare una scatola di macedonia di verdure.
- Volendo, potete utilizzare la maionese fresca fatta in casa (ma io non la so fare).

Note:

Le Melanzane al gratin di zia Pia

Ingredienti.

Melanzane, polpa di pomodoro, sottilette o mozzarella, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate le melanzane ed affettatele nel senso della lunghezza. Grigliatele.

2. In una teglia mettete la polpa di pomodoro, uno strato di melanzane, le sottilette (o le fettine di mozzarella) e di nuovo la polpa di pomodoro.

3. Ricoprite di pangrattato ed infornate fino a doratura.

N.B. Grigliando le melanzane (invece di friggerle) il piatto sarà più leggero.

Note:

Le Melanzane alla parmiggiana di nonna

Ingredienti.

Melanzane, 3 uova sode, mozzarella, salamino, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, farina, olio per friggere, sugo semplice (olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelati, basilico, sale).

Preparazione.

1. Tagliate a rondelle le melanzane, salatele e lasciatele con un peso a scolare l'acqua amara per ca. 15 minuti. Strizzatele, passatele nella farina e friggetele nell'olio.
2. A parte preparate un sugo semplice con olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelate, sale (il sugo non deve restringersi).
3. In una teglia unta con l'olio mettete un po' di sughetto e poi uno strato di melanzane.
4. Aggiungete la mozzarella, il salamino, le uova sode tutte tagliate a tocchetti.
5. Cospargete di parmiggiano e di sugo e coprite con un altro strato di melanzane, il parmiggiano ed il sugo. Infornate a forno medio (180°) per ca. 30 minuti.

N.B. Al posto delle melanzane si possono utilizzare le zucchine.

Note:

Le Melanzane ripiene di nonna

Ingredienti.

Melanzane, pane bagnato, 1 uovo crudo, 2 uova sode, mozzarella, salamino, parmiggiano grattugiato, sale, pepe, olio per friggere, sugo semplice (olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelati, basilico, sale).

Preparazione.

1. Tagliate le melanzane a metà nel senso della lunghezza, svuotatele, lavatele e lessatele con un po' di sale (polpa compresa) per ca. 15 minuti.

2. A parte preparate un sugo semplice con olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelate, sale (il sugo non deve restringersi).

3. Preparate l'impasto per il ripieno con il pane bagnato (e poi strizzato), il sale, l'uovo crudo, le uova sode, la mozzarella, il salamino tutto a pezzettini, il formaggio grattugiato e la polpa delle melanzane tritata.

4. Impastate gli ingredienti con un po' di sughetto al pomodoro e con questo composto riempite le metà delle melanzane. In una padella mettete dell'olio e friggete le melanzane dalla parte del ripieno.
Intanto in una teglia versate un po' di sugo, adagiatevi le melanzane e cospargetele ancora di sugo.
Infornate a forno medio (180°) per ca. 30 minuti.

N.B. Piatto molto lungo da preparare, ma… ne vale la pena.

Note:

Le Melanzane trifolate di Patrizia e Max

Ingredienti.

2 grandi melanzane, 2 spicchio di aglio, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 mazzetto di prezzemolo, sale.

Preparazione.

1. Lavate e tagliate a pezzettini le melanzane.

2. In una padella imbiondite l'olio, con l'aglio triturato.

3. Aggiungete le melanzane tagliate e cucinate per 30 min. circa.

4. A fine cottura aggiungete sale e prezzemolo tritato.

Note:

Le Patate al forno di mamma

Ingredienti.

Patate, salvia, rosmarino, sale, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione.

1. Pelate, lavate e tagliate a tocchetti le patate.

2. In una teglia mettete dell'olio, la salvia, il rosmarino e le patate.

3. Aggiungete acqua e cuocete su fuoco.

4. Salate. A metà cottura infornate a forno medio (180°) fino a che non avranno la crosticina.

N.B. zia Vita aggiunge anche prezzemolo ed origano a metà cottura.

La mia variante

Ingredienti aggiuntivi: aglio, pancetta (quella tonda).
Preparazione: Come sopra. Però prima nella teglia rosolate nell'olio le erbe con l'aglio e la pancetta.

Note:

Le Patate alla pizzaiola di Francesca C.

Ingredienti.

6 patate grosse, 4 pomodori, 1 cipolla bianca, pangrattato, origano, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle. Sbollentate i pomodori, pelateli e tagliateli a dadini. Sbucciate e tagliate a rondelle la cipolla.

2. In una teglia oliata mettete uno strato di patate, poi i pomodori e la cipolla, l'origano, il sale ed un goccio d'olio.

3. Continuate cosi' con gli strati. Ricoprite con il pangrattato.

4. Iniziate la cottura sul fuoco e poi mettete la teglia in forno già caldo per ca. 20 minuti.

Note:

Le Patate con sugo finto di zia Nada

Ingredienti.

Margarina, burro, patate, cipolla, aglio, paprica dolce, concentrato di pomodoro, 1 cucchiaio di farina, maggiorana, alloro, noce moscata, 1 dado per brodo vegetale, 1 cetriolo in agrodolce, 1 cucchiaio di aceto, sale.

Preparazione.

1. Tritate la cipolla e mettetela a rosolare con uno spicchio d'aglio nella margarina e nel burro disciolti. Fate dorare sino a trasparenza (senza bruciarli) e unite la paprica, il concentrato di pomodoro, un cucchiaio di farina.

2. Stufate aggiungendo eventualmente un po' d'acqua (fate attenzione che l'aggiunta di farina tende ad attaccarsi al fondo pentola, perciò mescolate bene e spesso).

3. Aggiungete le patate, sbucciate e tagliate a pezzi, la maggiorana, poca noce moscata, 1 foglia di alloro, 1 dado vegetale e coprite a pelo con acqua.

4. Fate bollire pianissimo sino a cottura delle patate mescolando leggermente di tanto in tanto. A cottura ultimata aggiustate di sale e togliete dal fuoco.

5. Aggiungete un cetriolo in agrodolce tagliato a rondelle ed un cucchiaio di aceto. Mescolate con delicatezza e servite.

N.B. Spesso, quando non deve essere un piatto di magro, ci si aggiungono würstel (lessati a parte) tiepidi e tagliati a rondelle o avanzi di bollito tagliati a pezzetti.

Note:

Le Patate fritte di mamma

Ingredienti.

Patate, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Sbucciate, lavate e tagliate a fette un po' grosse le patate.

2. In una padella mettete abbondante olio a scaldare e versatevi le patate.

3. Giratele da entrambe le parti per farle dorare.

4. Levatele dall'olio e mettetele a scolare su un foglio di carta assorbente. Salate e servite subito.

N.B. A me non riescono! Eppure sembra tanto semplice!

Note:

Le Patate e peperoni fritti di mamma

Ingredienti.

1 kg. di patate, 2 peperoni, olio per friggere. Per la salsa: olio extravergine di oliva, cipolla, pomodori pelati, sale.

Preparazione.

1. Sbucciate le patate, tagliatele a rondelle e friggetele in olio bollente.

2. Lavate i peperoni, tagliateli a tocchetti e friggeteli in olio bollente.

3. A parte, in una padella capace, preparate il sughetto: rosolate la cipolla nell'olio, aggiungete i pomodori pelati, il basilico, il sale.

4. Aggiungetevi le patate ed i peperoni e lasciate insaporire.

N.B. Friggete prima le patate e poi i peperoni.

Note:

Le mie Patate in “tecia”

Ingredienti.

Patate, cipolla, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate, lessate, sbucciate e tagliate a pezzi le patate.

2. In una padella (“tecia”) mettete della cipolla a rosolare nell’olio.

3. Aggiungete quindi le patate, aggiustate di sale e lasciate ben bene insaporire (meglio se le patate fanno la “crosticina”).

N.B. La “tecia” è la pentola.

Note:

La Peperonata di mamma

Ingredienti.

1 o 2 peperoni, 1 cipolla grossa, 4-5 patate, qualche pomodoro, basilico, sale, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate le verdure a tocchetti.

2. In una pentola mettete l'olio e la cipolla a fettine. Rosolate leggermente ed aggiungetevi le altre verdure.

3. Lasciate cuocere un po', aggiungete quindi dell'acqua, salate ed ultimate la cottura.

4. Profumate con basilico fresco.

Note:

I Peperoni arrostiti di mamma

Ingredienti.

Peperoni (gialli, rossi, verdi), sale, olio extravergine di oliva, (aglio, prezzemolo).

Preparazione.

1. Lavate, asciugate i peperoni e metteteli a grigliare su una piastra girandoli da tutti i lati: si devono proprio "arrostire" e la loro pelle deve essere "nera". Toglieteli da fuoco e metteteli a riposare in un sacchetto di carta.

2. Quando sono freddi, spellateli e tagliateli a striscioline.

3. Conditeli con sale e olio di oliva. Per renderli più saporiti si può aggiungere dell'aglio e del prezzemolo tritati.

N.B. Possono anche essere conservati in barattolo di vetro fatto bollire in acqua per ca. 45 minuti. I barattoli si tolgono quando l'acqua si è raffreddata.

Note:

La Pizza di scarola di zia Ida

Ingredienti.

2 cespi di scarola bianca (meglio liscia, non riccia), 15 olive verdi snocciolate, 15 olive nere snocciolate, capperi, 4 gherigli di noce, acciughe (facoltative), pasta per la pizza (va bene anche quella istantanea), aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e lessate la scarola in acqua salata. Scolatela. In una padella mettete nell'olio a rosolare dell'aglio, aggiungete la scarola e lasciate insaporire. Togliete l'aglio. Aggiungete olive, capperi, noci e mescolate bene.

2. Intanto preparate la pasta per la pizza e stendetela (tonda o rettangolare secondo la forma della teglia).

3. Ungete con olio la teglia e adagiatevi la pasta, ricopritela con la verdura e chiudete con un altro strato di pasta.

4. Ungete con olio la superficie della pizza ed infornate a forno medio (180°) per ca. 30 minuti controllando però la cottura.

Note:

Le mie Polpette di melanzane

Ingredienti.

4 melanzane, 3 uova, 4 cucchiai di pangrattato, 6 cucchiai di parmiggiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, un po' di prezzemolo e di basilico, farina, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Sbucciate le melanzane e mettetele in una casseruola a lessare in acqua salata. Scolatele e lasciate raffreddare. Strizzatele e tritatele.

2. Aggiungete le erbe e l'aglio tritati, i tuorli, il grana e il pangrattato, salate, pepate. Amalgamate gli ingredienti.

3. Con un po' di composto alla volta formate delle polpette, infarinatele e passatele nel bianco d'uovo.

4. Mettetele in una teglia unta d'olio e versatene un filo sulle polpette. Infornatele e cuocetele a 200° per ca. 20 minuti.

N.B. Si servono accompagnate con salsa di pomodoro.

Note:

Puntarelle croccanti con acciughe di Cristiana

Ingredienti.

Puntarelle, filetti di acciuga, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite, lavate e tagliate a listarelle sottili i bulbi delle puntarelle dopo aver tolto le foglie. Mettetele in una bacinella coprendole d'acqua ad aggiungendo alcuni cubetti di ghiaccio. Lasciatele in ammollo nel frigorifero per circa un'ora.

2. A parte tagliate a pezzetti i filetti di acciuga, schiacciateli, aggiungete l'olio e mescolateli fino a formare una amalgama, aggiungete l'aglio frantumato a pezzetti piccoli.

3. Togliete le puntarelle dal frigo e conditele con il preparato.

Note:

La Purea di patate di zia Luisa

Ingredienti.

Patate, latte, burro, sale.

Preparazione.

1. Pelate le patate, tagliatele a tocchetti.

2. Mettetele in una pentola, ricopritele con il latte e lasciatele cuocere fino a che non saranno tenerissime.

3. In un piatto da portata mettete il burro e schiacciateci sopra le patate, salate e mescolate ben bene.

N.B. In 15 minuti il purea è pronto, compresa la bollitura delle patate! Non è incredibile?

Note:

La Purea pasticciato di zia Vita

Ingredienti.

Patate, latte, burro, uova, parmiggiano grattugiato, salame (o prosciutto cotto), mozzarella, pangrattato, sale.

Preparazione.

1. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele. Aggiungete qualche cucchiaio di latte, un po' di burro, parmiggiano, sale. Mescolate.

2. Nell'impasto, che deve avere la consistenza del purea, aggiungete la mozzarella, il salamino, le uova sode, il tutto tagliato a tocchetti.

3. Sistemate il composto in una teglia imburrata e spolverata di pangrattato e cospargetelo di pangrattato anche in superficie, completando con fiocchetti di burro.

4. Infornate a 180° per ca. 30 minuti (si deve formare la "crosticina").

N.B. Per i giorni di "magro" al posto del salamino si può mettere il tonno.

Note:

Il mio Radicchio alla griglia

Ingredienti.

4 cespi di radicchio rosso lungo, sale e pepe, aceto, olio extravergine d'oliva.

Preparazione.

1. Scegliete dei cespi ben sodi e chiusi, puliteli e affusolate la radice.

2. Tagliate i cespi a metà per la lunghezza, lavateli e asciugateli. Disponeteli poi in una graticola sopra le braci coperte di cenere (oppure in una piastra di ghisa appoggiata sul gas a fuoco basso) e cuoceteli lentamente da una parte e dall'altra avendo cura che le foglie rosse non si brucino.

3. Preparate una marinatura con olio, aceto, pepe e sale. Prima di rigirare i mezzi cespi, pennellateli con l'olio della marinatura.

Note:

Variante

Ingredienti.

Radicchio col ”poc” (radichetta grossa), uova sode, sale e pepe, aceto, olio extrevergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite il radicchio lasciandolo intero, affusolate la radice, lavatelo ed asciugatelo.

2. Mettetelo su piastra di ghisa appoggiata sul gas a fuoco basso e scottatelo da una parte e dall’altra.

3. Mettetelo su un piatto da portata, guarnite con le uova sode tagliate a metà e condite con olio, sale, pepe e aceto.

Note:

I miei Spinaci al latte

Ingredienti.

Spinaci, latte, sale, burro (parmiggiano grattugiato).

Preparazione.

1. Lavate e lessate gli spinaci nella propria acqua con una presa di sale.

2. Scolateli. In una padella sciogliete del burro, versatevi gli spinaci, un po' di latte ed aggiustate di sale.

3. Lasciate assorbire il latte.

N.B. Volendo potete aggiungere del parmiggiano o della ricotta o una mozzarella di bufala per renderli più saporiti.

Note:

Le Tegoline “in tecia” di Etta

Ingredienti.

Fagiolini (quelli larghi), 1 cipolla, 1 pomodoro, 2 patate, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Pulite i fagiolini (togliendo le estremità), lavateli e tagliateli in tre o quattro pezzi.

2. In una pentola con dell’olio mettete a rosolare la cipolla, che poi toglierete.

3. Aggiungete le altre verdure, salate, coprite d’acqua e portate a cottura.

N.B. La “tecia” è la pentola.

Note:

La Torta di verdure di zia Vita

Ingredienti.

Peperoni, melanzane, purea di patate, pangrattato, olio per friggere.

Preparazione.

1. Lavate, tagliate a pezzi i peperoni e friggeteli in olio bollente. Scolateli e asciugateli su carta assorbente.

2. Pulite e lessate le melanzane, scolatele e tagliatele a pezzetti. Rosolatele in una pentola con olio extravergine di oliva, aglio e sale.

3. Preparate il purea di patate (vedi ricetta).

4. In una padella per friggere mettete dell'olio, del pangrattato e "stratificate" il purea di patate, poi i peperoni, le melanzane stufate, chiudete con il purea ed un po' di pangrattato. Friggete da entrambe le parti.

Note:

Il Tortino di patate di zia Maria Teresa

Ingredienti.

1 kg. di patate, 250 gr. burro, 200 gr. di sottilette, 3 uova sode, 1 uovo intero, salamino, parmiggiano grattugiato, pangrattato, sale.

Preparazione.

1. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e mescolate.

2. Sistemate il composto in una teglia imburrata e spolverata di pangrattato e cospargetelo di pangrattato anche in superficie, completando con fiocchetti di burro.

3. Infornate a 180° per ca. 30 minuti (si deve formare la "crosticina").

Note:

Le Verdure “dorate e fritte” di mamma

Ingredienti.

Finocchi, cavolfiore, carciofi, zucchine, uova, farina, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Pulite e lessate le verdure in acqua con un po’ di sale. Scolatele.
2. In una terrina sbattete le uova con una presa di sale.
3. Tagliate a fettine le verdure, passatele nelle uova e poi nella farina.
4. Friggetele in olio bollente.

Note:

Le Verdure fritte di zia Vita

Ingredienti.

Finocchi, cavolfiore, carciofi, zucchine, 1 uovo, 150 gr. di farina, sale, pepe, acqua o birra q.b., olio per friggere.

Preparazione.

1. Pulite e lessate (fino a metà cottura) le verdure in acqua con un po' di sale. Scolatele.

2. In una terrina mettete la farina, l'uovo con una presa di sale e pepe ed un po' d'acqua: deve risultare una pastella piuttosto consistente.

3. Tagliate a fettine le verdure, passatele nella pastella e friggetele a cucchiaiate in abbondante olio bollente e nel "pentolino tragico".

Note:

La Verza con patate di mamma

Ingredienti.

Verza, patate, aglio, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate e tagliate e striscioline le foglie di verza.

2. Sbucciate, lavate e tagliate a tocchetti le patate.

3. In una pentola mettete a rosolare nell'olio l'aglio, aggiungete quindi la verza ed le patate. Salate.

4. Portate a cottura aggiungendo acqua di volta in volta.

Note:

La Verza stufata di mamma

Ingredienti.

Verza, cipolla, pomodori pelati, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione.

1. Lavate e tagliate e striscioline le foglie di verza.

2. In una pentola mettete a rosolare nell'olio la cipolla tagliata a fettine, aggiungete quindi la verza ed i pomodori. Salate.

3. Portate a cottura aggiungendo acqua di volta in volta.

Note:

Le “Vraciole” di melanzane di Danilo

Ingredienti.

3 melanzane, 250 gr. di carne macinata, 1 panino ammollato, 1 uovo, parmiggiano grattugiato, basilico, prezzemolo, aglio, sale, pepe, olio per friggere.

Preparazione.

1. Sbucciate le melanzane e lessatele. Scolatele e tritatele.

2. In una terrina impastate tutti gli ingredienti e date poi la forma di “vraciole”.

3. Friggete in olio bollente.

N.B. Sono delle polpette che si accompagnano con un sugo semplice di pomodoro (vedi ricetta).

Note:

Le mie Zucchine al forno

Ingredienti.

1 kg. di zucchine, ½ kg. di pomodori, aglio e cipolla, olio extravergine di oliva, sale, pepe, origano, 2 mozzarelle, parmiggiano grattugiato.

Preparazione.

1. Lavate e tagliate le zucchine a fette nel senso della lunghezza. Fatele scottare per 5 minuti in acqua bollente salata.

2. In una pentola preparate un sughetto (olio, aglio e cipolla affettata, pomodori pelati, basilico, sale) che lascerete un po' liquido.

3. In una teglia mettete un po' di sugo, del parmiggiano, strati alterni di zucchine, di mozzarella e di sugo.

4. Profumate con l'origano. Ricoprite di parmiggiano ed infornate per ca. 1 ora a 180°.

Note:

Le mie Zucchine al pomodoro

Ingredienti.

Zucchine, olio extravergine di oliva, aglio, pomodori perini freschi, sale, pepe.

Preparazione.

1. Pulite le zucchine, tagliatele a tocchetti. In una pentola mettete l'olio e l'aglio a rosolare.

2. Aggiungete le zucchine, salate e lasciatele rosolare un po'.

3. A questo punto aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti, aggiustate di sale e pepe e portate a cottura.

N.B. Fate attenzione a non "massacrare" le zucchine: devono restare a tocchetti.

Note:

Le mie Zucchine in fricassea

Ingredienti.

Zucchine, olio extravergine di oliva, aglio, 2 uova, parmiggiano grattugiato, sale.

Preparazione.

1. Pulite le zucchine, tagliatele a tocchetti. In una pentola mettete l'olio e l'aglio a rosolare.

2. Aggiungete le zucchine, salate e lasciatele cuocere fino a che non saranno tenerissime.

3. A questo punto aggiungete le uova ed il parmiggiano grattugiato.

4. Mescolate bene fino a far rapprendere le uova.

N.B. Fate attenzione a non "massacrare" le zucchine: devono restare a tocchetti.

Note:

Le mie Zucchine trifolate

Ingredienti.

Zucchine, olio extravergine di oliva, aglio, sale, pepe.

Preparazione.

1. Pulite le zucchine, tagliatele a tocchetti.

2. In una pentola mettete l'olio e l'aglio a rosolare.

3. Aggiungete le zucchine, salate, pepate e lasciatele cuocere fino a che non saranno tenerissime.

N.B. Fate attenzione a non "massacrare" le zucchine: devono restare a tocchetti.

Note:

DOLCI

L'Apple pie di Elis

Ingredienti.

- Per la pasta: 400 gr. di farina, 140 gr. di burro, 80 gr. di margarina, acqua fredda (ca. ½ bicchiere), un pizzico di sale.

- Per il ripieno: 800 gr. di mele renette, una noce di burro, zucchero, cannella.

Preparazione.

1. Impastate gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

2. Sbucciate e tagliate a pezzetti le mele, aggiungete dello zucchero e la cannella.

3. Imburrate una tortiera, foderatela con ¾ dell'impasto e riempitela con le mele.

4. Con l'impasto rimanente formate un disco da adagiare come coperchio sulla tortiera, piegate gli orli ed infornate per ca. 45 minuti a 200/220° (accertate la cottura con uno stuzzicadenti che deve restare "asciutto").

5. Lasciate raffreddare e polverizzate con zucchero a velo.

Note:

I Baci di dama di zia Nada

Ingredienti.

210 gr. di farina, 140 gr. di burro, 70 gr. di zucchero, 2 tuorli d'uovo, marmellata o cioccolato fuso.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200°.

2. Amalgamate tutti gli ingredienti e mettete il composto in frigorifero per ca. 1 ora.
3. Formate dei dischetti del diametro di 2-3 cm. di forma semisferica ed infornateli per 10-15 minuti.

4. Lasciate raffreddare e spalmate la base del disco con marmellata o cioccolato fuso. Unite due dischetti.

N.B. Uno dei due dischetti può essere ricoperto con glassa al cioccolato.

Note:

I Bastoncelli croccanti di Artusi

Ingredienti.

150 gr. di farina, 60 gr. di burro, 60 gr. di zucchero a velo, 1 uovo, la buccia di 1 limone grattugiata.

Preparazione.

1. Impastate tutti gli ingredienti insieme e poi tirate un lungo “cordone”.

2. Tagliate dei bastoncelli ogni ca. 10 cm.

3. Metteteli in una teglia ed infornate a forno medio (180°) fino a doratura.

N.B. Vanno benissimo per il the. E’ la prima (e unica!) ricetta di biscotti che abbia mai fatto.

Note:

I Bignè di Mara

Ingredienti.

80 gr. di strutto, ¼ l. di acqua, 150 gr. di farina, 4 uova, sale.

Preparazione.

1. In un pentolino sciogliete lo strutto nell'acqua, versate la farina, un pizzico di sale e mescolate fino a formare una "palla".

2. Togliete dal fuoco e fate raffreddare.

3. Aggiungete un uovo per volta sempre mescolando(la pasta deve essere sostenuta).

4. Su una teglia mettete delle palline di pasta ed infornate a forno caldo a 180°-200°.

Note:

Il Buhtel di zia Nada

Ingredienti.

500 gr. di farina, 75 + 70 gr. di burro, 5 tuorli + 1 uovo intero, 60 gr. di zucchero, 50 gr. di lievito, ¼ di bicchiere di panna, ¼ di bicchiere di latte, aromi (vaniglia, rhum, arancia), una presa di sale, marmellata di albicocche.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 150°. Diluite il lievito con un cucchiaio di latte, uno di farina ed uno di zucchero. Fate sciogliere il burro a bagnomaria. Montate assieme le uova con lo zucchero ed incorporate la farina, gli aromi, il latte, la panna. Aggiungete il lievito e lavorate il composto. Fate lievitare.

2. Stendete la pasta e tagliate tanti dischetti. Sistemate nel mezzo un po' di marmellata e richiudete a fagottino.

3. Passate i fagottini nel burro fuso e sistemateli in una teglia uno pressato all'altro. Lasciate lievitare ancora. Spennellate con dell'uovo sbattuto ed infornate per ca. 40 minuti.

Note:

I Cannoli alle mandorle di zia Nada

Ingredienti.

200 gr. di zucchero, 300 gr. di mandorle tritate, 4 albumi, pasta sfoglia.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200-220°. Montate gli albumi con lo zucchero ed aggiungete le mandorle. Stendete la sfoglia e dividetela in quadrati di 10x10 cm.

2. Su un lato sistemate la crema di mandorle, arrotolate e bagnate il lato prima di chiudere.

3. Adagiate i cannoli sulla teglia con carta da forno ed infornate per ca. 20-25 minuti. Spalmateli con glassa al rhum.

Note:

La Cassata del Consigliere

Ingredienti.

750 gr. di zucchero, 1.200 gr. di ricotta, 200 gr. di cedro. 100 gr. di scorzette, 2 confezioni di mascarpone (o panna montata), 200 gr. di cioccolato fondente, 1 o 2 mandorle amare pestate con lo zucchero, pan di Spagna, liquore Amaretto di Saronno.

Preparazione.

1. Passate la ricotta al setaccio e mescolatela con lo zucchero ed il mascarpone.

2. Sminuzzate gli altri ingredienti, togliete la polvere al cioccolato spezzettato ed uniteli alla ricotta.

3. Versate un po' di Amaretto. Tagliate a strati il pan di Spagna e alternateli con il composto.

4. Guarnite l'ultimo strato (che deve essere di pan di Spagna).

N.B. Potete profumare aggiungendo vanillina o fiori d'arancio.

Note:

I Caucinitti di Etta e zia Margherita

Ingredienti.

Ceci, buccia d'arancia, vino rosso, zucchero, (biscotti secchi), cioccolato grattugiato, farina, sale, olio extravergine di oliva, acqua.

Preparazione.

1. Mettete a bagno la sera prima i ceci. Scolateli e metteteli a lessare in una pentola. Quando sono cotti schiacciateli col passino.

2. In un pentolino mettete a bollire il bicchiere di vino rosso con scorzette d'arancia ed un po' di zucchero. Aggiungete il passato di ceci (se è molliccio potete aggiungere dei biscotti sfregolati), la cioccolata grattugiata e lasciate riposare.

3. Intanto preparate la sfoglia impastando la farina con acqua, una presa di sale e un po' d'olio. Stendetela e ritagliate dei quadratini.

4. Adagiate un po' del composto su ogni quadratino e chiudeteli bene. In una padella mettete dell'olio e friggete le frittelline rigirandole da ambo le parti. Scolatele e ricoprite con zucchero.

N.B. E' un dolce abruzzese, sono delle frittelline ripiene di ceci.

Note:

I “Chifeletti” dolci di zia Nada

Ingredienti.

15 deca di farina, 15 deca di burro, 15 deca di mandorle (o noccioline), 7 deca di zucchero.

Preparazione.

1. Con la farina fate una montagnola con un foro al centro in cui sfregolare il burro e aggiungere lo zucchero e le mandorle grattugiate.

2. Impastate e lasciate riposare per ca. mezz’ora. Tirate fuori dei bastoncelli e date la forma di ferro di cavallo.

3. Metteteli in una teglia in forno caldo fino a doratura (colore biondo). Serviteli cosparsi di zucchero a velo.

N.B. 1 deca corrisponde a 10 gr.

Note:

Le Cozzupe di mamma

Ingredienti.

1 kg. di farina, 4 uova, ¼ di latte, 150 gr. di burro, 15 gr. di cremore (tartaro), 400 gr. di zucchero, la scorza di 1 limone grattugiata.

Preparazione.

1. Impastate insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto consistente.

2. Formate delle ciambelle e inserite le uova intere (con la buccia e crude) e fermatele con delle striscie di pasta.

3. Infornate e cuocetele per circa 1 ora a 180°.

N.B. E' un dolce tipico di Pasqua. Mi ricordo che la nonna le preparava e poi le portava al forno (proprio al panificio) per farle cuocere.

Note:

La Crema di vaniglia principe di zia Nada

Ingredienti.

1 l. di latte, 1 stanga di vaniglia, 6 tuorli d'uovo, 200 gr. di zucchero, 6 fogli di colla di pesce, 500 gr. di panna, 100 gr. di frumina o maizena, ½ bicchiere di rum, scorza di limone, poco sale, pasta sfoglia.

Preparazione.

1. In un recipiente mettete i tuorli d'uovo, lo zucchero, la frumina, la scorza di limone e il sale unitamente ad una tazza di latte freddo e mescolate bene. Portate ad ebollizione il latte rimanente con la stecca di vaniglia spezzettata e versate il latte bollente nell'impasto di cui sopra.
2. Mettete il contenitore sul fuoco a bagnomaria e sbattete in continuazione con il frustino fino a quando il composto non si sia condensato. Ammorbidite i fogli di colla di pesce in acqua fredda e uniteli strizzati al composto ancora caldo e mescolate bene finché la stessa non si sia completamente amalgamata.
3. Levate la crema dal fuoco, unite il rum e lasciate raffreddare. Montate la panna e incorporatela nella crema fredda (solo metà) mescolando leggermente. A questo punto la crema è pronta e va versata in uno stampo rettangolare rivestito di stagnola per meglio estrarla e messa in frigo per qualche tempo.
4. Levate lo stampo dal frigo e posate sopra la crema la pasta sfoglia della grandezza dello stampo e quindi ribaltate su una piastra levando la stagnola. Spalmate la rimante panna montata sulla crema. Prendete dell'altra pasta sfoglia della grandezza dello stampo tagliandola a quadrati desiderati e posateli sulla panna.
5. Poi tagliate la crema e formate così dei cubi con la sfoglia di sopra e di sotto. Cospargete di zucchero farinato ed il dolce è pronto.

N.B. Per sfogliate creme alla carsolina.

Note:

I Crostoli di mamma

Ingredienti.

½ kg. di farina, 3 uova, 2 mezzi gusci (di uova) di olio, 2 mezzi gusci di vino bianco (o cognac o rum o brandy, etc.), 5 cucchiaini di zucchero, zucchero a velo, una presa di sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Impastate tutti gli ingredienti insieme e lasciate riposare la pasta per ca. mezz'ora.

2. Stendete una sfoglia sottile, e tagliate la pasta con l'apposita rondella in varie forme.

3. Friggete in abbondante olio bollente. Scolateli e metteteli ad asciugare su carta assorbente.

4. Spolverate di zucchero a velo.

N.B. Per Carnevale.

Note:

Il Dober kruh di zia Vita

Ingredienti.

500 gr. di farina, 1 bustina lievito, 150 gr. burro sciolto e fatto raffreddare, 2 tuorli, 1 bicchiere di latte, 200 gr di zucchero, 200 gr di uva sultanina bagnata e strizzata, 80 gr pinoli, frutta candita q. b., cioccolato fondente a pezzetti.

Preparazione.

1. Mescolate gli ingredienti tutti insieme ed infornate – 200° per 40 minuti - dando la forma di una pagnotta, incisa come il pane.

2. Si può ricoprire con glassa di cioccolato o zucchero a velo.

N.B. Nonna Aduci adoperava il panetto di lievito e faceva lievitare l'impasto e non usava né la frutta candita né il cioccolato né la glassa.

Note:

Il Dolce di cervo di zia Nada (Rericken)

Ingredienti.

- 6 uova, 150 gr. di cioccolato fondente, 150 gr. di nocciole tritate, 150 gr. di zucchero, un vasetto di marmellata.

- Per la glassa: 150 gr. di cioccolato, una noce di burro.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200/220°. Sciogliete la cioccolata in un pentolino a bagnomaria e lasciate raffreddare. Montate i tuorli con lo zucchero; incorporate le nocciole ed il cioccolato. Montate a neve molto soda gli albumi ed amalgamateli all'impasto delicatamente. Versate il tutto in una tortiera ed infornate per ca. 40/45 minuti.

2. Accertate la cottura con uno stuzzicadenti (che deve restare asciutto). Fate raffreddare. Tagliate il dolce a metà e copritene una con la marmellata passata. Coprite con l'altra metà e spalmate un altro strato di marmellata.

3. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con la noce di burro e lasciate raffreddare. Ricoprite in dolce con il cioccolato e servite con panna montata.

Note:

Il Dolce di riso di zia Nada
(Sformato dolce di riso, Reiskoch)

Ingredienti.

1 l. di latte, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di riso, 100 gr. di burro, 3 uova, aromi (vaniglia, cannella, limone, rhum), una presa di sale.

Preparazione.

1. In una pentola mettete a scaldare il latte e versatevi il riso che cuocerete fino al quasi assorbimento del latte. Fate raffreddare. Accendete il forno.

2. Mescolate insieme i tuorli delle uova con lo zucchero, il burro e gli aromi e al composto aggiunte il riso. Montate a neve gli albumi ed amalgamateli con il composto.

3. Imburrate una teglia versate il preparato e cuocete a forno caldo per ca. 20 minuti.

N.B. Potete aggiungere al composto dei pezzetti di mela sbucciata. Oppure potete farne una crostata versando il composto in una teglia foderata di pasta frolla.

Note:

Il Flan al cioccolato di Danilo

Ingredienti.

350 gr. di cioccolato fondente al 75%, 150 gr. di farina, 450 gr. di zucchero, 10 uova intere ed 8 tuorli, 250 gr. di burro.

Preparazione.

1. In un pentolino fate fondere il cioccolato con il burro a bagnomaria. Aggiungete le uova intere e mescolate.

2. Aggiungete lo zucchero e la farina mescolati tra loro, i tuorli. Mescolate bene.

3. Versate il composto in una teglia ed infornate in forno caldo a 150° per ca. 20 minuti

N.B. E' una "bomba".

Note:

Jež (istrice) di nonna Aduci

Ingredienti.

200 gr. di burro, 4 tuorli, 90 gr. di zucchero, 2 o 4 cucchiai di caffè molto forte, savoiardi q.b., caffè per inzuppare i savoiardi, pinoli, cacao.

Preparazione.

1. Preparate una crema con i vari ingredienti, il burro ovviamente a temperatura ambiente.

2. Prendete un piatto ovale, disponete uno strato di savoiardi inzuppati nel caffè dolcificato q.b., versate parte della crema e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti diminuendo per ogni strato un savoiardo.

3. La forma finale sarà o dovrebbe essere quella di un istrice.

4. A questo punto cospargete di cacao il dolce, soffiate quello in eccesso ed infilate nell'"istrice" i pinoli come se fossero degli aculei. Se avete voglia ed estro fate con chicchi di caffè gli occhi e la bocca.

Note:

I Krapfen di zia Nada

Ingredienti.

500 gr. farina, 75+ 70 gr. burro, 5 tuorli + 1 uovo, 60 gr. zucchero, 50 gr. lievito, 1/4 bicch. panna, 1/4 bicch. latte q.b., aromi (vaniglia, rhum, arancio, sale), marmellata di albicocche, olio per friggere.

Preparazione.

1. Diluite il lievito, con un cucchiaio di latte, uno di farina, uno di zucchero; fate sciogliere il burro a bagno maria; montate assieme uova, zucchero; incorporate la farina, il burro, aromi, il latte, la panna; aggiungete il lievito e lavorate il composto. Fate lievitare.

2. Stendete la pasta e formate tante palline. Lasciate lievitare ancora.

3. Friggete in abbondante olio caldo a fiamma bassa per 8', avendo cura che la parte che appoggiava sia per alto. Rivoltateli e cuoceteli per il medesimo tempo. Scolateli e lasciateli raffreddare.

4. "Rimpinzateli" con marmellata e cospargeteli di zucchero a velo.

N.B. Friggeteli in una padella con coperchio.

Note:

Il Marmor di zia Nada (Marmorcugluf)

Ingredienti.

3 uova, 50 gr. di cioccolato fondente, 250 gr. di farina, 250 gr. di zucchero, 100 gr. di burro montato, una tazzina di latte a temperatura ambiente, ½ bustina di lievito, aromi, pangrattato.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200/220°. Imburrate una tortiera e spargetevi del pangrattato. Sciogliete in un pentolino la cioccolata a bagnomaria e lasciate raffreddare.

2. Montate il burro. Incorporatevi, alternando, lo zucchero ed i tuorli. Aggiungete la farina, il lievito e gli aromi.

3. Montate a neve molto soda gli albumi. Dividete in due l'impasto. In una delle ciotole amalgamate il cioccolato. In entrambe versate ed amalgamate delicatamente la neve.

4. Versate il composto nella tortiera alternato il chiaro scuro. Infornate per ca. 40/45 minuti.

5. Trascorso il tempo di cottura controllate con uno stuzzicadenti (che deve restare asciutto). Fate raffreddare.

N.B. in tedesco è Marmorkugelhupf

Note:

Le “Neule” di zia Margherita

Ingredienti.

3 uova, 3 cucchiai di zucchero, 3 cucchiai di olio, farina q.b., una presa di sale.

Preparazione.

1. Impastate tutti gli ingredienti e tiratene una pasta non troppo densa. Per la cottura usate l’apposito ferro che mettete a scaldare sul fuoco.

2. Quando è ben caldo, oliatelo, prendete un po’ di composto con un cucchiaino da caffè e stendetelo sul ferro.

3. Girate il ferro una volta sola, bastano 1 o 2 minuti di cottura.

N.B. E’ un dolce abruzzese.

Note:

I Panzerotti dolci di zia Pia

Ingredienti.

- Per la pasta: 1 uovo, farina, acqua, sale.
- Per il ripieno: ricotta fresca, 1 uovo, zucchero, cannella. Olio per friggere, zucchero a velo.

Preparazione.

1. Preparate una pasta sfoglia impastando la farina, l'uovo, l'acqua ed il sale e stendetela.

2. In una ciotola impastate la ricotta con l'uovo, lo zucchero e la cannella. Usate un piattino da tè (per dare la forma tagliando intorno) premuto sulla pasta sfoglia per formare tanti circoletti.

3. Mettete un po' del composto e chiudete la pasta per formare delle "mezze lune". Incidete i bordi con un coltello e chiudeteli alternati.

4. Friggeteli in olio bollente fino a doratura completa girandoli da entrambe le parti. Scolateli su carta assorbente e spruzzateli con zucchero a velo.

Note:

La Pasta sfoglia (tirada) di zia Nada

Ingredienti.

300 gr. di farina, 30 gr. di burro, 1 uovo, 1 bicchiere di acqua tiepida salata.

Preparazione.

1. Impastate tutti gli ingredienti assieme ed ottenete una pasta tenera che lascerete riposare per ca. 30 minuti.

2. Stendete la sfoglia con il mattarello su un canovaccio infarinato ed aiutatevi con le mani per rendere la pasta quasi un velo (semitrasparente). Schizzate con del burro fuso e versate il ripieno scelto da un lato della pasta.

3. Arrotolatela per ¾, bagnate con l'acqua il lembo rimanente e finite l'arrotolamento.

4. Adagiate il tutto su una placca da forno ricoperta con carta forno. Pennellate con uovo sbattuto ed infornate per ca. 40 minuti. Controllate di tanto in tanto la cottura infilando uno stecchino.

N.B. Questa è la pasta sfoglia base per tutti i tipi di strudel alla carsolina di zia Nada.

Note:

La Pastiera napoletana di Milko

Ingredienti.

- Per la pasta frolla: 250 gr. di farina, 125 gr. di zucchero, 125 gr. di burro, 2 uova.
- Per il ripieno: 500 gr. di ricotta fresca, 1 vaso di grano precotto, 1 bicchiere di latte, 1 uovo, 8 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, canditi (arancia e cedro), aroma di limone e aroma di fiori d'arancio (meglio se aroma unico di millefiori).

Preparazione.

1. Mischiate la farina allo zucchero e fate una fontanella. Rompetevi le uova e cominciate ad impastare, aggiungete il burro a pezzettini. Continuate ad impastare fino ad ottenere una pasta soda ed omogenea. Mettete a riposare in frigorifero per ca. 30 minuti.
2. Fate lessare in un bicchiere di latte il grano precotto (basta pochissimo). Versatelo in una terrina capiente, unitevi tutti gli altri ingredienti del ripieno ed amalgamate bene.
3. Imburrate una tortiera (quella per crostate va benissimo) e stendete ¾ di pasta frolla. Versatevi il composto del ripieno e con la pasta rimasta fate delle striscioline per decorare. Infornate a forno medio (170°) per ca. 40 minuti o comunque finché le striscioline sono dorate. Fate raffreddare nel forno. Spolverate con zucchero a velo.

N.B. La pastiera è più buona il giorno dopo, quindi è meglio prepararla il giorno prima.

Note:

La Pignolata di mamma

Ingredienti.

1 kg. di farina, 8 uova, miele, diavoletti, sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Impastate la farina con le uova ed una presa di sale. Sfilate la pasta e tagliate a piccoli pezzetti.

2. Friggeteli in olio bollente, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente. Lavorateli con il miele.

3. In un piatto da dolci date la forma di ciambella (con buco in mezzo) e cospargete di diavoletti.

N.B. E' per Natale. Mamma ne fa sempre tantissima e la regala a parenti ed amici.

Note:

La Pinza pasquale di Elis e zia Nada

Ingredienti.

1 kg. farina 6 tuorli + 2 uova intere, 300 gr. di zucchero, 200 gr. di burro, 80 gr .di lievito di birra, 3-4 cucchiai di rhum, zucchero vanigliato oppure 4 fialette di polvere di vaniglia, 1 cucchiaino di semi di anice e coriandolo tritati, buccia di 2 limoni e 2-3 aranci, sale ed eventualmente un pò di latte.

Preparazione.

1. In una terrina sciogliete il lievito con 1/4 di farina, 1 cucchiaio di zucchero e dell'acqua tiepida (meglio se usate il latte) sufficiente per giungere ad una pastella densa. Coprite la terrina con una salvietta e lasciate lievitare in ambiente caldo fino a che l'impasto sarà raddoppiato o triplicato di volume.

2. Sbattete a parte le uova ed i tuorli. Sciogliete un pò di burro. Incorporate nell'impasto lievitato, alternando gli ingredienti, altra farina (1/4), un pò di uova, un cucchiaino raso di burro sciolto, senza mai smettere di mescolare.

3. Coprite nuovamente la terrina con una salvietta e lasciate lievitare in luogo ben caldo. Sciogliete lo zucchero con la vaniglia nel rhum.

4. Allorché l'impasto sarà nuovamente raddoppiato ammonticchiate sulla tavola la farina rimanente, fate una fossetta e versatevi la massa lievitata, lo zucchero con gli aromi, il burro fuso tiepido e il sale. Lavorate la pasta per circa 1 ora, incorporandovi la buccia d'arancia e di limone grattugiate, finché non si appiccicherà più alle mani e risulterà morbida ed elastica.

5. Formate allora dei panetti , disponeteli su carta da forno imburrata appoggiata sulla lamiera che poi verrà usata per il forno e fateli lievitare di nuovo al caldo.

6. Quando i panetti avranno aumentato in maniera notevole il loro volume, spennellateli con uovo sbattuto e praticate con le forbici tre profondi tagli a stella su ciascuno.

7. Cuocete infine un panetto per volta nel forno caldo a 180° per una mezz'ora abbondante.

N.B. E' particolarissimo ed esclusivamente triestino l'uso che si fa della pinza per Pasqua. Infatti la si accompagna con prosciutto di Praga e l'accostamento, sebbene possa apparire strano, riesce perfetto .

Note:

La Pinza veneta dei Suoceri di Barbara

Ingredienti.

Uva sultanina ammollata, 3 hg. di zucchero, 2 hg. tra burro e margarina (o grasso di maiale), 30-40 gr. di semi di finocchio ammollati in acqua tiepida, 1 bustina di pinoli, ½ pacchetto di fichi secchi tagliati a pezzettini, succo d'arancio + buccia grattugiata, succo di limone + buccia grattugiata, 1 bicchierino di grappa, mezzo panino ammollato nel latte, 2 hg. di farina bianca per polenta, ca. 1 kg. di farina 00 (per un impasto che lasci le mani pulite), lievito in polvere (1 bustina per ogni 500 gr. di farina).

Preparazione.

1. Preparate la polenta (piuttosto morbida) con farina, acqua e sale.

2. Unite alla polenta ancora tiepida tutti gli ingredienti (per ultimo la farina sino alla consistenza prevista per l'impasto che lasci le mani pulite).

3. Infornate su carta da forno a 180° per ca. 90 minuti (meno se il forno è ventilato).

N.B. E' per il periodo della "vecia" e del "pan e vin" (befana).

Note:

La “Potiza” di zia Vita

Ingredienti.

40 gr. di lievito, 150 gr. di farina, 30 gr. di zucchero, latte, 120 gr. di burro, 3 tuorli, raschiatura di limone, 350 gr. di farina, 3/8 di latte, 2 chiare a neve. Ripieno: 70 gr. di cioccolata, 60 gr. di zucchero, 120 gr. di noci macinate, pangrattato fritto in 80 gr. di burro, raschiatura di limone e spezie.

Preparazione.

1. Preparate una pastella con 40 gr. di lievito, 150 gr. di farina, 30 gr. di zucchero, latte tiepido e fate lievitare. A parte mantecate il burro, e sempre girando, aggiungete i tuorli, il limone, sale, farina, la pastella lievitata e latte tiepido fino ad ottenere un composto né denso né molle.
2. Girate per ca. mezz’ora e aggiungete le chiare a neve. Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare (deve raddoppiare di volume).
3. Intanto preparate il ripieno: sciogliete la cioccolata nel latte, aggiungete zucchero, noci, il pangrattato fritto nel burro, limone e spezie.
4. Spianate la pasta sulla tavola e ricoprite con il ripieno. Arrotolate la sfoglia e mettetela in una teglia imburrata e cosparsa di farina.
5. Cuocete a forno moderato.

N.B. La ricetta è tratta da “Cucina triestina” di Maria Stelvio, ma zia Vita è bravissima a farla.

Note:

Variante. Ripieno alle noci di zia Nada

Ingredienti.

500 gr. di noci sgusciate, latte bollente, 100 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, panna liquida, 200 gr. di zucchero, 2 o 3 chiodi di garofano, cannella, 1 pugno di noci macinate.

Preparazione.

1. Versate il latte bollente sulle noci macinate fino a quando non sarà assorbito e lasciate raffreddare. Sbattete i tuorli con lo zucchero, gli aromi, il burro.

2. Aggiungete la panna quanto basta per rendere l'impasto meno denso. Aggiungete all'impasto le noci ammorbidite.

3. Stendete il composto sulla pasta precedentemente preparata e finite spargendo il pugnetto di noci macinate.

Note:

Variante. Ripieno all'estragon di zia Nada

Ingredienti.

200 gr. di ricotta, 20 gr. di burro, 2 tuorli, 150 gr. di zucchero, 1 pugno di estragon tritato.

Preparazione.

1. Sbattete i tuorli con lo zucchero ed il burro.

2. Setacciate la ricotta ed aggiungetela alle uova.

3. Da ultimo aggiungete l'estragon e stendete il composto sulla pasta precedentemente preparata.

N.B. L'estragon è il dragoncello.

Note:

La Sacher Tarte di zia Nada

Ingredienti.

- Per la torta: 140 gr. di zucchero, 140 gr. di cioccolato fondente, 140 gr. di burro, 70 gr. di mandorle sbucciate e tritate finemente, 70 gr. di biscotti inumiditi in un po' di panna da montare, 6 uova a temperatura ambiente, un vasetto da 250 gr. di marmellata di albicocche.
- Per la glassa: 150 gr. di cioccolato fondente, una noce di burro.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200/220°, foderate una tortiera con un foglio di alluminio ed imburrate solo le pareti.
2. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e lasciatelo raffreddare. Montate il burro con il cioccolato usando un frullino. Aggiungete i tuorli, lo zucchero ed i biscotti. Montate a neve molto soda gli albumi. Aggiungeteli, molto delicatamente all'impasto, alternando un cucchiaio di mandorle tritate fino ad esaurimento girando sempre.
3. Versate il composto nella tortiera ed infornate per ca. 40/45 minuti. Accertate la cottura con uno stuzzicadenti (all'estrazione deve risultare asciutto). Fate raffreddare. Tagliate a metà la torta e farcitela con la marmellata necessaria prima passata al setaccio.
4. Con la rimanente marmellata (quanto basta) spennellate l'esterno creando uno strato sottile.
5. Preparate la glassatura facendo sciogliere il cioccolato con il burro, che ancora caldo, distenderete con una spatola sulla superficie e lasciate raffreddare. Servite accompagnando con panna montata.

N.B. Potete dividere l'impasto in due tortiere.

Note:

Il Salame al cioccolato di Gioia

Ingredienti.

Biscotti secchi, rum, zucchero (2/3 di cucchiaio), 1 bustina di cacao, ½ l. di latte.

Preparazione.

1. Sminuzzate i biscotti ed impastateli con gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto più o meno fisso.

2. Date forma di salame ed avvolgetelo nella carta stagnola. Mettete in freezer per ca. 1 ora.

Variante

Ingredienti.

200 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 100 gr. di cacao, 250 gr. di biscotti secchi, 100 gr. di cacao in polvere, 2 uova, 2 cucchiai di rum.

Preparazione.

1. Sminuzzate i biscotti ed impastateli con gli altri ingredienti.

2. Date forma di salame ed avvolgetelo nella carta stagnola. Mettete in freezer per ca. 1 ora.

Note:

Lo Schmarrn di zia Vita

Ingredienti.

125 gr. farina, 1/4 di litro di latte, 2 tuorli, 30 gr. di zucchero vanigliato e 2 chiare a neve, uva sultanina.

Preparazione.

1. Preparate la pastella con gli ingredienti e versatela in una padella precedentemente imburrata.

2. Quando è un po' rappresa con una forchetta sminuzzatela come se fosse un uovo strapazzato fino a quando non diventa dorata e completamente "rotta".

3. Toglietela dal fuoco e cospargetela di abbondante zucchero e uva sultanina.

N.B. Sminuzzata in triestino, smoren in sloveno, schmarrn in tedesco.

Note:

Lo Schmarrn di pane

Ingredienti.

Mollica di pane, 2 tuorli d'uovo,1 presa di sale, latte, 2 albumi montati a neve, 20 g di zucchero, 50 g di burro, 20 g di uva sultanina, raschiatura di limone, sale, zucchero a velo per spolverare il dolce.

Preparazione.

1. Rammollite la mollica di pane le latte. Montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la scorza di limone, una presa di sale, l'uvetta, la mollica di pane, le chiare a neve. Mischiate fino a consistenza semifluida.

2. Sciogliete il burro in una padella, versateci l'impasto e coprite fino ad una prima cottura.

3. La fiamma non deve essere troppo alta. Spezzettate con una forchetta e lasciate rapidamente evaporare. Servite caldo con zucchero a velo.

N.B. vedi la "Cucina triestina".

Note:

Lo Strucolo di zia Nada (Apfelstrudel)

Ingredienti.

30 deca di farina, 1 uovo, acqua fredda salata, 2 gocce di limone, 2 gocce di vino e aceto (o rhum), 2 deca di burro, 10 deca di burro fuso, 1 kg. e mezzo di mele, uvetta, scorza di limone, cannella, zucchero, fior di latte, 2 pugnetti di pangrattato.

Preparazione.

1. Fate una montagnola con la farina con un foro al centro per metterci l'uovo, l'acqua fredda salata, le gocce di vino, aceto e limone e 2 deca di burro fuso. Impastate (la pasta deve essere molle, lavoratela fino a che le mani restano pulite) e lasciate poi riposare per ca. mezz'ora.
2. Spianatela un po' con le mani e stendete poi una sfoglia sottilissima. Spruzzate la pasta con 10 deca di burro fuso, mettete le mele (sbucciate e tagliate a fettine), l'uvetta, la scorza di limone grattugiata, la cannella, lo zucchero a spruzzo, spargete un po' di fior di latte ed il pangrattato precedentemente rosolato nel burro.
3. Arrotolate il tutto, mettete lo strucolo in una teglia ed infornate a forno moderato per ca. 1 ora.

N.B. 1 deca corrisponde a 10 gr. Zia Vita lo bagna con il rum e lo serve "flambè".

Note:

Variante. Alla ricotta e amaretti

Ingredienti.

Pasta sfoglia, 300 gr. di ricotta, 70 gr. di burro, 3 uova, 50 gr. di zucchero, cannella, limone, vaniglia, zibibbo (facoltativo), 1 bicchiere d'acqua, 1 cucchiaio di gries, 8-10 amaretti.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200/220°. Sciogliete 50 gr. di burro a bagnomaria. Stendete la sfoglia (preparata come la ricetta precedente) su uno strofinaccio infarinato e schizzate la pasta con il burro.
2. Montate i tuorli con lo zucchero, gli aromi ed il burro rimanente. Aggiungete la ricotta, il gries e l'uva sultanina. Montate a neve gli albumi ed amalgamateli delicatamente. Cospargete la sfoglia con gli amaretti sminuzzati e versate il composto.
3. Arrotolate per ¾, bagnate con l'acqua il lembo rimanente e finite l'arrotolamento. Adagiate il tutto su una placca da forno ricoperta con la carta forno e pennelate con l'uovo.
4. Infornate per ca. 25 minuti. Controllate con uno stecchino il grado di cottura.

N.B. Se avete poco tempo, potete usare la pasta sfoglia surgelata.

Note:

Variante. Alla ricotta e ciliegie

Ingredienti.

Pasta sfoglia, 300 gr. di ricotta, 50 gr. di burro, 3 uova, 50 gr. di zucchero, cannella, limone, vaniglia, 500 gr. di ciliegie denocciolate, 1 bicchiere d'acqua, 1 cucchiaio di gries.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200/220°. Sciogliete 50 gr. di burro a bagnomaria. Stendete la sfoglia (preparata come la ricetta precedente) su uno strofinaccio infarinato e schizzate la pasta con il burro.
2. Montate i tuorli con lo zucchero, gli aromi ed il burro rimanente. Aggiungete la ricotta, il gries. Montate a neve gli albumi ed amalgamateli delicatamente. Cospargete la sfoglia con il composto e sistemate le ciliegie.
3. Arrotolate per ¾, bagnate con l'acqua il lembo rimanente e finite l'arrotolamento. Adagiate il tutto su una placca da forno ricoperta con la carta forno e pennelate con l'uovo.
4. Infornate per ca. 25 minuti. Controllate con uno stecchino il grado di cottura.

N.B. Se avete poco tempo, potete usare la pasta sfoglia surgelata.

Note:

Il Tiramisu di Gabriella I.

Ingredienti.

500 gr. di mascarpone, 3 cucchiai di zucchero, 3 rossi d'uovo, 2 bianchi d'uovo montati a neve, 2 cucchiai di cognac, 3 tazze di caffè, biscotti Pavesini, cacao in polvere.

Preparazione.

1. In una terrina sbattete i rossi d'uovo con lo zucchero, a parte montate a neve le chiare. Nella terrina unite il mascarpone poco alla volta amalgamando bene, aggiungete 1 cucchiaio di cognac.

2. Preparate del caffè e versatevi 1 cucchiaio di cognac ed inzuppatevi i biscotti pavesini.

3. Amalgamate le chiare montate al composto nella terrina e versate la crema così ottenuta sui biscotti, alternando gli strati.

4. Spolverate con polvere di cacao e mettete in frigorifero.

Note:

La Torta alla frutta di Gabriella I.

Ingredienti.

500 gr. di mascarpone, 3 rossi d'uovo, 1 chiara e mezza montata a neve, liquore (maraschino o grappa), scorza di limone grattugiata, zucchero (2 cucchiai per uovo + 2), pan di Spagna, caffè, latte, frutta fresca, panna montata.

Preparazione.

1. In una terrina sbattete i rossi d'uovo con lo zucchero, a parte montate a neve le chiare. Nella terrina unite il mascarpone poco alla volta amalgamando bene, aggiungete il liquore, il limone, le chiare montate a neve fino ad ottenere un composto omogeneo.

2. Preparate del caffè, versatevi del latte e bagnate il pan di Spagna aggiungendo anche zucchero e liquore.

3. Versate la crema così ottenuta sul pan di Spagna alternando gli strati. Decorate l'ultimo strato con panna e frutta tagliata a pezzetti. Mettete in frigorifero.

Note:

La Torta di mele di zia Wilma

Ingredienti.

6 uova, 300 gr. di farina, 400 gr. di zucchero, 150 gr. di burro a pezzetti, 2 bustine di lievito, 2 bustine di vaniglia, 16 cucchiai di latte. Per guarnire: 500 gr. di mele, 1 cucchiaio di farina, 50 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di cannella in polvere.

Preparazione.

1. Mescolate il burro con la farina, aggiungete le uova intere e sbattute, il latte, lo zucchero, la vaniglia, il lievito. Impastate e stendete la sfoglia.

2. Sbucciate e tagliate a fettine le mele e passatele nella farina già mescolata con zucchero e cannella.

3. In una teglia stendete la pasta sfoglia, ricopritela con le mele e cuocete in forno a 160° per ca. 45 minuti.

Note:

La Torta bubby di Elis

Ingredienti.

8 uova, 150 gr. di cioccolato fondente, 150 gr. di mandorle tritate sbucciate, 150 gr. di zucchero.

Preparazione.

1. Accendete il forno a 200/220°. Imburrate il fondo e le pareti di una tortiera che poi verranno foderate con carta assorbente. Sciogliete la cioccolata a bagnomaria e lasciate raffreddare.

2. Montate i tuorli con lo zucchero ed incorporate le mandorle ed il cioccolato. Montate a neve molto soda gli albumi ed amalgamateli delicatamente all'impasto.

3. Versate tutto nella tortiera ed infornate per ca. 40-45 minuti. Trascorso il tempo accertate la cottura con uno stuzzicadenti che deve restare asciutto. Fate raffreddare e guarnite con crema gianduia o panna montata.

N.B. per farla diventare più alta, potete dividere il tutto in due tortiere.

Note:

I “Turdulini” di mamma

Ingredienti.

3 uova, ½ kg. di farina, 3 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di olio di semi, una presa di sale, olio per friggere.

Preparazione.

1. Impastate insieme gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida.

2. Sfilatela e tagliatela a pezzetti non molto grandi. Passateli sui denti di una forchetta per dare la caratteristica forma di gnocchetto.

3. Friggeteli in olio bollente, scolateli e metteteli ad asciugare su carta assorbente. Spolverate di zucchero a velo.

N.B. I “turdulini” sono degli gnocchetti dolci per Carnevale.

Note:

LIQUORI

Il Limoncello di Elis

Ingredienti.

1 litro di alcool, 900 cc di acqua, 800 gr di zucchero, 5 o 6 limoni ecologici (assicurarsi che siano NON TRATTATI chimicamente altrimenti può diventare un veleno).

Preparazione.

1. Sbucciate i limoni solo superficialmente (parte gialla).

2. Mettete in un vaso, che si possa chiudere ermeticamente, lo zucchero e l'alcool. Aggiungete le bucce, l'acqua, chiudete e lasciate riposare (possibilmente al sole, ma non è essenziale).

3. Agitate il contenitore ogni giorno per 4 o 5 volte.

4. Il liquore è pronto quando lo zucchero sarà completamente sciolto .

Note:

Il Nocino di zio Franco
(Riserva speciale di Villa Regina)

Ingredienti.

1 l. di spirito, 20 noci di collina verdi raccolte a San Giovanni, il 24 giugno, con il mallo ancora gelatinoso, 250 gr. di zucchero, 30 chiodi di garofano (pari a gr. 1,8 ovvero 1 cucchiaino da latte), ¾ di noce moscata, 3 gr. di cannella, 1 gr. di corteccia di china, 3 tazzine di caffè forte, 200 cc. di acqua.

Preparazione.

1. Rompete le noci nel mortaio di pietra (o di legno) con un pestello di legno. Evitate in tutta la lavorazione il contatto con il ferro che si combinerebbe con il succo delle noci diventando veleno.
2. Esponete la poltiglia alla luce ed all'aria fino ad un massimo di due giorni, Ponetela poi con lo spirito in un recipiente di vetro bianco ermeticamente chiuso per 40 giorni (anche di più non fa male).
3. Versate le spezie triturate nel mortaio e lasciate riposare per altri 10 giorni, agitando il recipiente ogni tanto. Fate decantare, filtrate con un batuffolo di ovatta nel collo dell'imbuto (non di ferro) ed aggiungete alcool fino a riempire di nuovo il recipiente.
4. Sciogliete lo zucchero nell'acqua, unitelo al resto e chiudete (si aggiunge l'acqua per avere una gradazione più bassa). Aggiungete il caffè. Il liquore deve invecchiare almeno 2 anni durante i quali deve essere più volte decantato.
5. Con la poltiglia di noci rimaste si può fare il "vino nociato", aggiungendo 1 litro di vino dolce bianco o rosso e facendolo macerare per ca. 10-15 giorni. Fatelo decantare e filtratelo con un batuffolo di ovatta. E' una specie di vermouth.

Note:

La Sangria di Mara

Ingredienti.

1 l. di vino rosso, 1 l. di brandy, 1 bottiglia grande di Sprite, 2 kg. di zucchero, arance e limoni tagliati a pezzetti, abbondante cannella, chiodi di garofano.

Preparazione.

1. Mescolate tutti gli ingredienti e fate riposare qualche ora al fresco prima di servire.

Note:

La Sangria di zio Franco

Ingredienti.

(per 40 persone). 1 bottiglia di passito di Pantelleria o Lacrima Christi, 1 bottiglia di Mateus nero, 1 bottiglia di chiaretto (di marca però), 1 bottiglia di prosecco, spremuta di 2 arance, spremuta di 2 limoni, le bucce di arance e limoni tagliate a pezzetti, dei mandarini tagliati a pezzetti, 1 mela tagliata a pezzetti, 3 cucchiai da tavola di zucchero.

Preparazione.

1. Mescolate tutti gli ingredienti e fate riposare per almeno 5 o 6 ore al fresco prima di servire.

N.B. non deve essere ghiacciata.

Note:

Il Vov di Mara

Ingredienti.

4 tuorli d'uovo, 400 gr. di zucchero, ½ l. di latte, 1 bastoncino di vaniglia, 100 gr. di alcool, 100 gr. di marsala.

Preparazione.

1. Mettete a bollire il latte con la vaniglia.

2. Sbattete le uova con lo zucchero e versatevi il latte bollito.

3. Aggiungete l'alcool ed il marsala. Lasciate riposare.

Note:

MENU' TRADIZIONALI

NATALE in casa Ciriaco

Vigilia di Natale

PRANZO.

Baccalà fritto
Broccoli (al piatto e "affucati")
Finocchi al gratin
Insalate miste ("compostine")
Zeppole e monacelli
Mandarini

N.B. E' più che altro un buffet, una pranzo "leggero", in attesa del cenone.

CENONE.

antipasti: Chele di granchio
Cozze al gratin
Gamberetti fritti
Insalata di mare

primi: Bucatini (o trofie) al tonno
Farfalle (o cavatelli) al salmone
Linguine alle vongole

secondi: Anguille fritte
Baccalà al forno
Tortino di neonata

contorni: Carciofi ripieni
Frittura mista di verdure (carciofi, cavolfiori, finocchi)
Melanzane al gratin

frutta: Frutta di stagione e "stagionata" (fichi secchi, noci, nocciole, etc.)

Natale

PRANZO.

primi:	Lasagne al forno Pasta di casa con sugo di braciole
secondi:	Braciole Capretto al forno Testina di capretto al forno (per i “guliusi”) Coniglio in salmì (come “digestivo”)
contorni:	Carciofi e patate Insalate miste (“compostine”)
formaggi:	Formaggi misti (provolone piccante, pecorino fresco e stagionato)
dolci:	Dolci

CENA.

In realtà non si riesce a cenare, dopo il “frugale e leggero” pranzo che può terminare anche verso le 16.00.

Santo Stefano

PRANZO.

Avanzi del giorno prima (“restatini”, come dice zio Franco).

CENA.

Avanzi del giorno prima (“restatini”, come dice zio Franco).

Capodanno

CENONE.

primi: Brodo di tacchino con tortellini
Tortellini panna, prosciutto e funghi

secondi: Zampone e lenticchie
Insalata di tacchino (con olio e limone)
Soffritto di maiale
Lumache

contorni: Insalate miste ("compostine")

formaggi: Formaggi misti (provolone piccante, pecorino fresco e stagionato)

dolci: Dolci

PRANZO.

primi: Tagliatelle/maccheroni al sugo di pollo ruspante
Cannelloni

secondi: Testina di capretto al forno (per i "guliusi")
Capretto alla griglia
Coniglio in salmì (come "digestivo") con crostini di pane alla brace

contorni: Patate fritte/al forno

formaggi: Formaggi misti (provolone piccante, pecorino fresco e stagionato)

frutta: Frutta di stagione e "stagionata"

dolci: pitta n'chiusa, torroni, torroncini, susumelle nelle diverse varianti, panettone…

Epifania
Ore 10.00 si leva il “Bambinuzzo”

PRANZO.

primi: Pasta al forno
Pasta al ragù

secondi: Carne del ragù
Polpettine

contorni: Patate fritte

NATALE in casa Scarabò (nonna Aduci)

Vigilia di Natale

PRANZO-CENONE.

antipasti: Zeppole

primi: Pasta e broccoli (o con cime di rapa)
Pasta con la mollica di pane

secondi: Anguilla fritta
Aringa affumicata
Baccalà gratinato al forno
Tortino di alici

contorni: Fritto misto di verdure
Insalata mista

dolci: Dober kruh
Potiza

Natale

PRANZO.

primi: Pasticcio al forno

secondi: Cotolette di pollo

contorni: Insalata mista
Patate al forno e fritte
Verdure gratinate

dolci: Torta saracena

Santo Stefano

PRANZO.

primi: Brodo con crepès

secondi: Bollito in umido
Affettati misti

contorni: Insalata mista

dolci: Crepès con ricotta o marmellata

Capodanno

PRANZO.

primi: Cappelletti in brodo

secondi: Capretto al forno
Cotolette
Zampone

contorni: Insalata di lattuga
Lenticchie
Patate fritte
Purea di patate

NATALE in casa Simonetti (Max e Patrizia)

Vigilia di Natale

CENA.

antipasti: aperitivo Bellini
insalata russa e crostini caldi al salmone

primi: linguine allo scoglio (cozze e vongole)

secondi: code di gamberoni alla piastra
filetti di orata impanati

contorni: patate al forno con rosmarino
verdure alla piastra (peperoni e zucchine)

dolci: biscottini natalizi
putizza/gubana
frutta di stagione
vino dolce

bevande: vino bianco
acqua minerale

Natale

PRANZO.

antipasti: aperitivo Prosecco (flut)
insalata russa
piatto freddo salumi/formaggi

primi: pasticcio al ragù/funghi
arrotolato di spinaci
o tris assaggini (pasticcio ragù-funghi-arr. spinaci)

secondi: vitello arrosto

contorni: crauti, melanzane trifolate, piselli
insalata verde

dolci: biscottini natalizi
putizza/gubana
frutta di stagione
vino dolce
caffè espresso con panna montata

bevande: vino bianco
acqua minerale
coppa spumante dolce (brindisi)

CENA.

di solito si consuma quanto rimasto dal pranzo.

Santo Stefano

PRANZO.

antipasti:	piatto freddo salumi/formaggi
primi:	tagliatelle al salmone o pastina in brodo arrotolato di spinaci
contorni:	insalata
dolci:	biscottini natalizi putizza/gubana frutta di stagione
bevande:	vino bianco acqua minerale caffè espresso

CENA.

di solito si consuma quanto rimasto dal pranzo.

Capodanno

negli ultimi anni siamo sempre stati all'estero con viaggi organizzati in pullman (Praga, Budapest, Berlino ecc. quest'anno a Graz) per cui il cenone lo facciamo in qualche albergo.

Epifania

non c'è un menù particolare ma un pranzo normale.

NATALE in casa Simonetti (Mario, zia Nada)

Vigilia di Natale

CENA.

- A casa mia:

antipasti: affettati vari (salame ungherese, soppressa veneta, prosciutto crudo di Parma, mortadella con pistacchio), formaggio (Emmental svizzero, asiago fresco, mozzarella, latteria fresco gg. 30)

primi: tortellini in brodo

secondi: roast beef all'inglese

contorni: patate al forno
radicchio rosso di Treviso

dolci: pandoro

vini: prosecco di Conegliano / Valdobbiadene
Coca Cola

Il mattino seguente , con grande ….. per far spicciare i figli , verso le 10.00 si partiva per Trieste . Mi ricordo che all'ora della benedizione papale Urbi et Orbi trasmessa dalla RAI transitavamo sulla costiera tra Sistiana e la galleria di Dante…

- A casa mia:

antipasti: insalata russa (con maionese fatta in casa)
crostini al salmone

primi: baccalà in umido / risotto di pesce

secondi: code di scampi dorati alla parigina
calamari fritti
sogliole al burro / alla mugnaia

contorni: insalata verde, fagioli in insalata
sedano rapa in insalata (quello con testa piccola, triestino o goriziano)

dolci: biscottini e dolcetti natalizi assortiti (circa 15-20 tipi che la nonna iniziava a preparare una decina di giorni prima)
putizza classica (con le noci), putizza al cioccolato
presniz

vini: bianco del Collio Goriziano, Sloveno (Goriska brda) , Cormons
spumante

Natale

PRANZO.

- Dalla nonna Nada:

antipasti: insalata russa (come sopra)
Affettati vari : prosciutto cotto (triestino) , prosciutto crudo di Parma , salame ungherese (Pick) , salame tipo friulano, salame Milano
Sottaceti (funghetti champignon sottaceto fatti in casa , cetrioli in agrodolce tipo tedesco - gewurzgurken o sloveno- kumarice, cipolline sottaceto)
Gorgonzola dolce (Invernizzi Gim o Angelo Croce), liptauer fatto in casa formaggio Emmental (rigorosamente svizzero)

primi: lasagne al forno (fatto da Elis) / tagliolini al salmone

secondi: vitello arrosto
arrosto di maiale
salsicce di cragno
sanguinaccio (se di produzione di parenti in Slovenia)

contorni: chifeletti di patate
patate "in tecia"
funghi champignon trifolati
crauti stufati
insalata verde / matavilz con fagioli

dolci: biscottini e dolcetti natalizi assortiti
putizze
presniz
pinza
caffè con la panna montata

vini: bianchi del collio italiano/sloveno
qualche rosso di marca
e per i giovani astemi Coca Cola , Fanta
acqua minerale Radenska

CENA.

antipasti: rimanenze del pranzo

primi: brodo con pastina / frittatine o pasta reale (kroglice fatte in casa)

secondi: rimanenze del pranzo

contorni: insalata verde

dolci: come sopra

E poi tutti a casa……..

S. Stefano

PRANZO.

A casa mia:

antipasti: insalata russa (della nonna) portata da Trieste
Prosciutto cotto (triestino)

primi: brodo con le kroglice della nonna
(portate da Trieste)

secondi: roast beef all'inglese

contorni: patate al forno
cuori di carciofo
radicchio rosso di Treviso

dolci: della nonna (portati da Trieste) biscottini e dolcetti
natalizi assortiti,
putizza, presniz

vini: prosecco di Conegliano / Valdobbiadene

Capodanno

CENONE.

A casa mia:

antipasti: affettati vari (soppressa veneta, prosciutto crudo di
parma , mortadella con pistacchio)
formaggio (Emmental svizzero, asiago fresco,
mozzarella)

primi: tortellini al ragù

secondi: zampone

contorni: patate purè
lenticchie
radicchio rosso di Treviso

dolci: pandoro

vini: prosecco di Conegliano / Valdobbiadene
Coca Cola
Spumante Carpenè Malvolti brut

Il mattino seguente , con grande ….. per far spicciare i figli, verso le 10.00 si partiva per Trieste.
Si arrivava dalla nonna all'inizio del "Concerto di Capodanno "trasmesso alla TV.

Dalla nonna Nada:

antipasti: insalata russa (come sopra)
Affettati vari: prosciutto cotto (triestino), prosciutto crudo di Parma, salame ungherese (Pick), salame tipo friulano, salame Milano
Sottaceti (funghetti champignon sottaceto fatti in casa, cetrioli in agrodolce tipo tedesco - gewurzgurken o sloveno - kumarice, cipolline sottaceto)
Gorgonzola dolce (Invernizzi Gim o Angelo Croce), liptauer fatto in casa formaggio Emmental (rigorosamente svizzero)
Tramezzini caldi al salmone, aringhe con la cipolla

primi: pasticcio di carne con le frittatine, pasticcio di funghi con le frittatine

secondi: vitello arrosto
Zampone / cotechino
salsicce di cragno
sanguinaccio (se di produzione di parenti in Slovenia)

contorni: purè di patate , patate duchesse
lenticchie
funghi champignon trifolati
crauti stufati
insalata verde / matavilz con fagioli

dolci: biscottini e dolcetti natalizi assortiti
putizze
presniz
pinza
caffè con la panna montata

vini: bianchi del collio italiano/sloveno
qualche rosso di marca
e per i giovani astemi Coca Cola , Fanta
acqua minerale Radenska
Spumante dolce

CENA.

antipasti: rimanenze del pranzo

primi: brodo con pastina / frittatine o pasta reale (kroglice fatte in casa)

secondi: rimanenze del pranzo

contorni: insalata verde

dolci: come sopra

E poi tutti a casa……..

Epifania

pasti normali ma con il dolce locale: la pinza veneta.

Periodo di carnevale: La nonna preparava più volte i krapfen che poi distribuiva a figli e nipoti.

NATALE in casa Montanari (mamma di Gabriella I)

Natale

PRANZO.

antipasti: Prosciutto crudo
Salame
Giardiniera
Olive verdi e nere
Senape

primi: Brodo/consommè di anatra, gallina, carne con pasta reale
Ravioli di carne al ragù

secondi: Arrosto di anatra, gallina, tacchino

contorni: Spinaci
Purea di patate
Crauti

dolci: Torta di cioccolata
Torta di mandorle

liquori: Limoncello (rigorosamente fatto in casa)

PASQUA in casa Ciriaco

Venerdì Santo

PRANZO.
Digiuno

CENA.
Carciofi e patate al forno
Mozzarella in carrozza

Pasqua

PRANZO.

primi: Tagliatelle al sugo di pollo

secondi: Agnello al forno con patate
Cosciotto di agnello alla griglia
Testina di agnello ripiena (per i "guliusi")

contorni: Insalate miste ("compostine")

formaggi: Formaggi misti (provolone piccante, pecorino fresco e stagionato)

dolci: Cuzzupe
Nepitelle
Pastiera napoletana
Panzerotti
Uova di Pasqua

CENA.

Non riuscivano più a mangiare!

Pasquetta

PRANZO.

primi: Pasta a frittata

secondi: Cotolette alla milanese

contorni: Patate fritte

2 aprile (San Francesco di Paola)

PRANZO.

Cicerata

Ferragosto in casa Ciriaco

PRANZO.

primi: Lasagne al forno
Tagliatelle alla bolognese

secondi: Pollo ripieno

frutta: Merendelle

Solstizio d'estate in casa Ciriaco (zio Franco e zia Maria Teresa)

RICEVIMENTO A BUFFET (SAN GIOVANNI).

primi: Pasta e ceci
Pennette all'arrabbiata

secondi: Agnello/capretto al forno
Morzello catanzarese
Roastbeef

contorni: Gateaux di patate
Insalata russa
Piselli

Solstizio d'inverno in casa Ciriaco (zio Franco e zia Maria Teresa)

RICEVIMENTO A BUFFET
(UN GIORNO DURANTE LE FESTE NATALIZIE).

primi: Pasta e ceci
Pennette all'arrabbiata

secondi: Agnello/capretto al forno
Morzello catanzarese
Roastbeef
Salsiccia

contorni: Broccoletti
Gateaux di patate
Insalata russa
Piselli

PASQUA in casa Scarabò (nonna Aduci)

Sabato Santo (dopo la Gloria)

CENA.

Pitta china

Pasqua

PRIMA COLAZIONE

Caffè – latte - cioccolata calda
Formaggi – provoletta
Salami – salsiccia
Uova sode colorate

PRANZO.

primi: Ravioli al sugo di maiale
secondi: Agnello al forno
Pollo

contorni: Insalate miste
Patate fritte

dolci: Jež

CENA. Non riuscivano più a mangiare!

Ferragosto in casa Scarabò (nonna Aduci)

PRANZO.

primi: Brodo rosso

secondi: Arrosto di lacerto

contorni: Insalata di lattuga

Ferragosto in casa Scarabò (a Mareblu)

PRANZO.

Pasta "imbruscinata"

PASQUA in casa Simonetti (Max e Patrizia)

Venerdì Santo

PRANZO.

antipasti: Insalata russa

primi:	Spaghetti alle vongole
secondi:	Scampi alla parigina
contorni:	Insalata
frutta:	Frutta di stagione
dolci:	Colomba
bevande:	Vino bianco (Tocai/Pinot) Acqua minerale

Pasqua

PRANZO.

è tradizione andare a mangiare in un ristorante nei dintorni di Trieste, che scegliamo di volta in volta.

CENA.

la facciamo a casa ma di solito, poiché siamo ancora sazi del pranzo ci limitiamo ad un po' di verdura e frutta.

Pasquetta

PRANZO - CENA.

non c'è un menù particolare.

Ferragosto

PRANZO.

non c'è un menù particolare.

10 agosto a casa mia (San Lorenzo)

PRANZO.

primi: Minestra di bobici

contorni: Pannocchie arrostite
Pannocchie lessate

A

Acquacotta della cuoca di Fiesole 89
Alici in tortiera di mamma 219
Alici marinate di zia Vita 220
Anguilla fritta di zia Pia 221
Apple pie di Elis 315
Aringa affumicata di zia Vita 222
Arrosto di lacerto di zia Vita 177

B

Baccalà al forno di zia Pia 223
Baccalà fritto di zia Pia 224
Baccalà gratinato al forno di zia Vita 225
Baccalà in umido di mamma 226
Baci di dama di zia Nada 316
Barchette di patate con finferli e piopparelli 246
Bastoncelli croccanti di Artusi 317
Bavette ai carciofi 90
Bignè di Mara 318
Blede con patate di mamma 247
Blede saporite di mamma 248
Bollito misto 178
Bollito in umido di nonna Aduci 179
Braciole di vitello di zia Pia 180
Broccoli al piatto di zia Pia 249
Broccoli "affucati" di zia Pia 250
Brodetto di pesce di Etta 227
Brodo con le frittatine di Mario 91
Brodo di tacchino di zia Pia 92
Brodo rosso di zia Vita 95
Brodo vegetale di Nonna 94
Brovada (repa) di Etta 251
Bucatini al tonno di zia Pia 95
Bucatini alla carbonara 96
Buhtel di zia Nada 319

C

Calamari ripieni di Etta 228
Calzoni fritti di mamma 17
Cannelloni di zia Pia 97
Cannoli alle mandorle di zia Nada 320
Capretto al forno di zia Pia 181
Carciofi e patate di nonna 252
Carciofi ripieni di mamma 253
Carne in salmì 182
Carrè di maiale di Nevio 183
Cassata del Consigliere 321
"Caucinitti" di Etta e zia Margherita 322
"Chifeleti" di zia nada 254
"Chifeleti" dolci 323
Cicoria al pomodoro di mamma 253
Cicoria con fagioli di mamma 256
Cicoria saltata 257
Cocktail di gamberetti di Josè 18
Coda di rospo con patate di Etta 229
Code di gamberoni e calamari alla piastra di patrizia e max 230
Code di scampi alla parigina di patrizia e Max 231
Compostine di nonna e nonno 43
Consommè 98
Cosciotto di agnello alla griglia di zia Pia 184
Cotolette alla milanese di mamma 185
Cozze ripiene di zia Luisa 232
"Cozzupe" di mamma 324
Crauti 258
Crema di vaniglia principe di zia Nada 325
Crocchette di patate di mamma 259
Crostoli di mamma 326

D

Dober kruh di zia Vita 327
Dolce di cervo di zia Nada (Rericken) 328
Dolce di riso di zia Nada
(sformato dolce di riso, Reiskoch) 317

F

Fagioli di Nevio 260
Fagioli al piatto 261
Fagiolini al pomodoro 262
Farfalle agli asparagi 99
Farfalle al salmone di zia Pia 100
- *Variante di Mara* 101
Farfalle alla zucca di zia Luisa 102
Filetti di orata impanati di Patrizia e Max 233
Filetto alla tartara di Milko 186
Finocchi al gratin di mamma 263
Fiori di"cocozza" fritti di mamma 264
Flan al cioccolato di Danilo 330
Freselle di nonno 19
Fricassea di carne tritata 57
Frittatina 58
Frittata di cipolle di mamma 59
Frittata di erbe 60
Frittata di tartufi 61
Frittata di patate di mamma 62
Frittele di neonata di mamma 234
Funghetti champignon sottaceto di zia Nada 46
Funghi impanati 265
Funghi in umido 266
Funghi trifolati 267

G

Gamberoni di Mara 236
Gatò di patate di mamma 268
"Gnochi de susini" di Mario 269
Gnocchi di pane di Etta 103
Gnocchi di pane di mamma 104
Gnocchi di patate di zia Nada 105

Goulash di zia Nada 106
- Variante di Mario 107

H

Hamburger alle zucchine 187

I

Indivia con fagioli di mamma 270
Insalata calabrese di zio Franco 271
Insalata di ceci 272
Insalata di cetrioli e tonno di zia Vita 273
Insalata di fagiolini e patate 274
Insalata di funghi 275
Insalata di gamberetti e fagioli 235
Insalata di gamberi, rucola e carote di Patrizia e Max 20
Insalata di patate ed erbette rosse 277
Insalata di pollo 21
Insalata di riso 22
Insalata di spinaci e carote 278
Insalata nizzarda 276
Insalata russa di zia Luisa 279

J

Jež (istrice) di nonna Aduci 331
Jota di Etta 108

K

Krapfen di zia Nada 332

L

Lasagne di zia Pia 109
Lasagne al pesto di zia Vita 110
Lasagne alla bolognese con funghi di Patrizia e Max 111
Lepre in salmì di nonno 188
Limoncello di Elis 359
Linguine alle vongole di zia Pia 112
Linguine allo scoglio di Patrizia e Max 113
Liptauer 23
Lumache di zia Pia 189

M

Maccheroni (pasta di casa, scilatelli) di nonna 114

Marmor di zia Nada (Marmorcugluf) 333
Mazzancolle alla pancetta 24
Melanzane al gratin di zia Pia 280
Melanzane alla parmiggiana di nonna 281
Melanzane ripiene di nonna 282
Melanzane trifolate di Patrizia e Max 283
Merluzzetto con patate di zia Pia 237
Minestra di "bobici" di Etta 115
Minestra di fagiolini di Mamma 116
- *Variante di zia Pia* 117
Minestra di orzo e fagioli di Etta 118
Minestra di verdura di Etta 119
Minestra di zucchine e patate di mamma 120
Minestrina matta di Etta 121
"Morzelluzzo" di zio Peppino 69

N

"Neule" di zia Margherita 334
Nocino di zio Franco 360

O

Olive nere fritte di zia Pia 25
Omelettes di Etta 63
Orecchiette con le cime di rapa 122

P

Pane in carrozza di zia Maria Teresa 26
Panzanella della cuoca di Fiesole 27
Panzerotti di zia Pia 335
Pappa al pomodoro della cuoca di Fiesole 123
Pasta a frittata di nonna 64
- *Variante di zia Maria Teresa* 65
Pasta al cavolfiore 124
Pasta al forno di mamma 125
Pasta con pomodorini e mozzarella 126
Pasta e broccoli di mamma 127
- *Variante* 128
Pasta e broccoli di zia Vita 129
Pasta e ceci di mamma 130
Pasta e fagioli 131
Pasta e fagioli di Etta 132

Pasta e fagioli di zia Vita 133
Pasta e fagioli dell'amico Sergio 134
Pasta e fave di mamma 135
Pasta e lenticchie di mamma 136
Pasta e patate di mamma 137
Pasta e piselli di mamma 138
Pasta con le melanzane (o zucchine) di nonna 139
Pasta "imbruscinata" di zia Vita 140
Pasta reale in brodo di Mario 141
Pasta sfoglia (tirada) di zia Nada 336
Pastiera napoletana di Milko 337
Pasticcio di Etta 142
Pasticcio di mamma 143
Patate al forno di mamma 284
Patate alla pizzaiola di Francesca C. 285
Patate con sugo finto di zia Nada 286
Patate fritte di mamma 287
Patate e peperoni fritti di mamma 280
Patate in "tecia" 289
Penne al salame 144
Peperonata di mamma 290
Peperoni arrostiti da conservare 48
Peperoni arrostiti di mamma 291
Pesto di zia Vita 70
Pignolata di mamma 338
Pinza pasquale di Elis e zia Nada 339
Pinza veneta dei suoceri di Barbara 341
Pizza di zia Pia 28
Pizza di scarola di zia Ida 292
Pizza rustica ("pitta china") di Mara 29
Pizzette 30
Pollo al forno di mamma 190
Pollo con verdure di Etta 191
Pollo fritto di Etta 192
Pollo ripieno di zia Pia 193
Polpette di Etta 194
Polpette di mamma 195
Polpette al sugo 196

Polpette di melanzane 293
Polpettone al sugo di mamma 197
"Potacchio" di zia Luisa 198
Potiza di zia Vita 342
- *Variante. Ripieno alle noci di zia Nada* 343
- *Variante. Ripieno all'estragon di zia Nada* 344
Provoletta arrostita di nonna 31
Puntarelle croccanti con acciughe di Cristiana 244
Purea di patate di zia Luisa 295
Purea pasticciato di zia Vita 296

R

Radicchio alla griglia 297
Ragù alla bolognese 71
Ragù di maiale di zia Pia 72
Ribollita della cuoca di Fiesole 145
Riso all'inglese di zio Peppino 146
Riso alla cantonese 32
Risotto alla milanese di zia Luisa 147
Risotto con funghi porcini 148
Risotto con le luganighe e radicchio rosso di Etta 149
Roast beef all'inglese di Mario 199

S

Sacher Torte di zia Nada 345
Salame di cioccolato di Gioia 346
Salame fritto di Nevio 209
Salsa di pomodoro 49
Salsa verde 73
Salsiccia con purea di patate di mamma 201
Saltimbocca alla romana di zia Luisa 202
Sangria di Mara 361
Sangria di zio Franco 362
"Sardele in savor" di zia Margherita 238
Scaloppine (al limone o al marsala) 203
Scaloppine alla pizzaiola 204
Scaloppine in bianco di Etta 205
Schmarrn di zia Vita 347
Schmarrn di pane 348
Seppie in insalata di Etta 239

Seppioline ripiene al forno di zia Pia 240
Soffritto di maiale di mamma 206
Sogliole alla mugnaia di Patrizia e Max 241
Spaccatelle alle vongole di Mara 150
Spaghetti al pomodoro crudo 151
Spaghetti all'astice di Gabriella C. 152
Spaghetti alla chitarra di zia Luisa 153
Spaghetti alla Tito Coccìa di Mara 154
Spaghetti alle vongole 155
Spaghetti con "cape" e gamberetti di Etta 156
Spaghetti con la n'duja di Mara 157
Spaghetti con piselli di Etta 158
Spaghetti con la mollica 159
Spaghetti con le "drobtinze" di zia Nada 160
Spaghetti di farro con bottarga di tonno di Cristiana 161
Spezzatino con patate di nonna 207
Spezzatino con piselli di zia Luisa 208
Spiedini freddi 33
Spinaci al latte 299
Stracciatella di nonna Aduci 162
Straccetti alla rucola 209
Stracciatella alla romana 163
"Strucolo" di zia Nada (Apfelstrudel) 349
- *Variante. Alla ricotta e amaretti di zia Nada* 350
- *Variante. Alla ricotta e amaretti di zia Nada* 351
"Strucolo" di spinaci di mamma 164
Sugo al ragù di zia Pia 74
Sugo alla genovese di mamma 75
Sugo all'amatriciana (quello vero) 76
Sugo all'amatriciana 77
Sugo alla siciliana di zia Pia 78
Sugo con le costine di maiale di mamma 79
Sugo con la luganiga fresca 80
Sugo di pollo di zia Pia 81
Sugo pasticciato 82
Sugo semplice di pomodoro di mamma 83
- *Variante* 84
Sugo al pomodoro 85

T

Tabulè estivo di Mara 34
Tagliatelle ai fungi porcini di zia Vita 165
Tagliatelle alla norcina di Gabriella C. 166
Tagliatelle con carote e zucchine 167
Tagliatelle con tartufo 168
Tagliatelle fatte in casa di mamma 169
Tagliolini al salmone di Patrizia e Max 170
Tartine 35
Tartine al salmone di Nevio 36
Teglia di carne, patate e peperoni di zia Pia 210
Tegoline in "tecia" di Etta 300
Testina di agnello capretto di zia Pia 211
Tiramisù di Gabriella I. 352
Torta alla frutta di Gabriella I. 353
Torta di carne di mamma 212
Torta di mele di zia Wilma 354
Torta di verdure di zia Vita 301
Torta bubby di Elis 355
Tortellini ai funghi, panna e prosciutto 171
Tortino di neonata di zia Pia 242
Tortino di patate di zia Maria Teresa 302
Tramezzini farciti 37
Trippa di mamma 213
"Turdulini" di mamma 356

U

Uova all'occhio di bue 53
Uova alla coque 54
Uova con la n'duja di Mara 55
Uova strapazzate 56
"Useletti scampai" di Etta 214

V

Verdure "dorate e fritte" di mamma 303
Verdure fritte di zia Vita 304
Verdure in pinzimonio 38
Verza con patate di mamma 305
Verza stufata di mamma 306
"Vraciole" di melanzane di Danilo 307

Vitello arrosto di Etta 215
Vov di Mara 363

Z

Zeppole di mamma 39
Zucchine al forno 308
Zucchine al pomodoro 309
Zucchine in fricassea 310
Zucchine trifolate 312
Zuppa di funghi 172
Zuppa di cozze 243
Zuppa di vongole 244
Zuppa santè di zia Luisa 173

Antipasti **15**

I Calzoni fritti di mamma 17
Il Cocktail di gamberetti di Josè 18
Le Freselle di nonno 19
L'Insalata di gamberi, rucola e carote di Patrizia e Max 20
La mia Insalata di pollo 21
La mia Insalata di riso 22
Il Liptauer 23
Le mie Mazzancolle alla pancetta 24
Le Olive nere fritte di zia Pia 25
Il Pane in carrozza di zia Maria Teresa 26
La Panzanella della cuoca di Fiesole 27
La Pizza di zia Pia 28
La Pizza rustica ("pitta china") di Mara 29
Le mie Pizzette 30
La Provoletta arrostita di nonna 31
Il mio Riso alla cantonese 32
I miei Spiedini freddi 33
Il Tabulè estivo di Mara 34
Le mie Tartine 35
Le Tartine al salmone di Nevio 36
I miei Tramezzini farciti 37
Le mie Verdure in pinzimonio 38
Le Zeppole di mamma 39

Conserve **41**

Le "Compostine" di nonna e nonno 43
- Cipolline bianche sott'aceto
- Compostina mista
- Olive in salamoia
- Olive nere
- Olive schiacciate
- Melanzane sott'olio
- Peperoni sott'aceto

I Funghetti champignon sottaceto di zia Nada 46
I Peperoni arrostiti di mamma 48
La mia Salsa di pomodoro 49

Uova 51

Le mie Uova all'occhio di bue 53
Le mie Uova alla coque 54
Le Uova con la n'duja di Mara 55
Le mie Uova strapazzate 56
La mia Fricassea di carne tritata 57
La mia Frittatina 58
La Frittata di cipolle di mamma 59
La mia Frittata di erbe 60
La mia Frittata di tartufi 61
La Frittata di patate di mamma 62
Le Omelettes di Etta 63
La Pasta a frittata di nonna 64
- *Variante di zia Maria Teresa* 65

Salse e sughi 67

Il "Morzelluzzo" di zio Peppino 69
Il Pesto di zia Vita 70
Il mio Ragù alla bolognese 71
Il Ragù di maiale di zia Pia 72
La mia Salsa verde 73
Il Sugo al ragù di zia Pia 74
Il Sugo alla genovese di mamma 75
Il Sugo all'amatriciana (quello vero) 76
Il mio Sugo all'amatriciana 77
Il Sugo alla siciliana di zia Pia 78
Il Sugo con le costine di maiale di mamma 79
Il mio Sugo con la luganiga fresca 80
Il Sugo di pollo di zia Pia 81
Il mio Sugo pasticciato 82
Il Sugo semplice di pomodoro di mamma 83
- *Variante* 84
Il mio Sugo al pomodoro 85

Primi piatti 87

L'Acquacotta della cuoca di Fiesole 89
Le mie Bavette ai carciofi 90
Il Brodo con le frittatine di Mario 91
Il Brodo di tacchino di zia Pia 92
Il Brodo rosso di zia Vita 93

Il Brodo vegetale di nonna 94
I Bucatini al tonno di zia Pia 95
I miei Bucatini alla carbonara 96
I Cannelloni di zia Pia 97
Il mio Consommè 98
Le mie Farfalle agli asparagi 99
Le Farfalle al salmone di zia Pia 100
- *Variante di Mara* 101
Le Farfalle alla zucca di zia Luisa 102
Gli Gnocchi di pane di Etta 103
Gli Gnocchi di pane di mamma 104
Gli Gnocchi di patate di zia Nada 105
Il Goulash di zia Nada 106
- *Variante di Mario* 107
La Jota di Etta 108
Le Lasagne di zia Pia 109
Le Lasagne al pesto di zia Vita 110
Le Lasagne alla bolognese con funghi di Patrizia e Max 111
Le Linguine alle vongole di zia Pia 112
Le Linguine allo scoglio di Patrizia e Max 113
I Maccheroni (pasta di casa, scilatelli) di nonna 114
La Minestra di "bobici" di Etta 115
La Minestra di fagiolini di mamma 116
- *Variante di zia Pia* 117
La Minestra di orzo e fagioli di Etta 118
La Minestra di verdura di Etta 119
La Minestra di zucchine e patate di mamma 120
La Minestrina matta di Etta 121
Le mie Orecchiette con le cime di rapa 122
La Pappa al pomodoro della cuoca di Fiesole 123
La mia Pasta al cavolfiore 124
La Pasta al forno di mamma 125
La mia Pasta con pomodorini e mozzarella 126
La Pasta e broccoli di mamma 127
- *Variante* 128
La Pasta e broccoli di zia Vita 129
La Pasta e ceci di mamma 130
La mia Pasta e fagioli 131
La Pasta e fagioli di Etta 132
La Pasta e fagioli di zia Vita 133
La Pasta e fagioli dell'amico Sergio 134
La Pasta e fave di mamma 135

La Pasta e lenticchie di mamma 136
La Pasta e patate di mamma 137
La Pasta e piselli di mamma 138
La Pasta con le melanzane (o zucchine) di nonna 139
La Pasta "imbruscinata" di zia Vita 140
La Pasta reale in brodo di Mario 141
Il Pasticcio di Etta 142
Il Pasticcio di mamma 144
Le mie Penne al salame 144
La Ribollita della cuoca di Fiesole 145
Il Riso all'inglese di zio Peppino 146
- *La mia variante* 146
Il Risotto alla milanese di zia Luisa 147
Il mio Risotto con funghi porcini 148
Il Risotto con luganighe e radicchio rosso di Etta 149
Le Spaccatelle alle vongole di Mara 150
I miei Spaghetti al pomodoro crudo 151
Gli Spaghetti all'astice di Gabriella C. 152
Gli Spaghetti alla chitarra di zia Luisa 153
Gli Spaghetti alla Tito Coccìa di Mara 154
I miei Spaghetti alle vongole 155
Gli Spaghetti con "cape" e gamberetti di Etta 156
Glia Spaghetti con la n'duja di Mara 157
Gli Spaghetti con i piselli di Etta 158
I miei Spaghetti con la mollica 159
Gli Spaghetti con le "drobtinze" di zia Nada 160
Gli Spaghetti di farro con bottarga di tonno di Cristiana 161
- *Variante* 161
La Stracciatella di nonna Aduci 162
La mia Stracciatella alla romana 163
Lo "Strucolo" di spinaci di mamma 164
Le Tagliatelle ai funghi porcini di zia Vita 165
Le Tagliatelle alla norcina di Gabriella C. 166
Le mie Tagliatelle con carote e zucchine 167
Le mie Tagliatelle con tartufo 168
Le Tagliatelle fatte in casa di mamma 169
I Tagliolini al salmone di Patrizia e Max 170
I miei Tortellini ai funghi, panna e prosciutto 171
La mia Zuppa di funghi 172
La Zuppa santè di zia Luisa 173

Secondi di carne 175

L'Arrosto di lacerto di zia Vita 177
Il mio Bollito misto 178
Il Bollito in umido di nonna Aduci 179
Le Braciole di vitello di zia Pia 180
Il Capretto al forno di zia Pia 181
La mia Carne in salmì 182
Il Carrè di maiale di Nevio 183
Il Cosciotto di agnello alla griglia di zia Pia 184
Le Cotolette alla milanese di mamma 185
Il Filetto alla tartara di Milko 186
I miei Hambuger alle zucchine 187
La Lepre in salmì di nonno 188
Le Lumache di zia Pia 189
Il Pollo al forno di mamma 190
Il Pollo con verdure di Etta 191
Il Pollo fritto di Etta 192
Il Pollo ripieno di zia Pia 193
Le Polpette di Etta 194
Le Polpette di mamma 195
Le mie Polpette al sugo 196
Il Polpettone al sugo di mamma 197
Il "Potacchio" di zia Luisa 198
Il Roast beef all'inglese di Mario 199
Il Salame fritto di Nevio 200
La Salsiccia con purea di patate di mamma 201
I Saltimbocca alla romana di zia Luisa 202
Le mie Scaloppine (al limone. o al marsala) 203
Le mie Scaloppine alla pizzaiola 204
Le Scaloppine in bianco di Etta 205
Il Soffritto di maiale di mamma 206
Lo Spezzatino con patate di nonna 207
Lo Spezzatino con piselli di zia Luisa 208
I miei Straccetti alla rucola 209
- *Variante* 209
La Teglia di carne, patate e peperoni di zia Pia 210
La Testina di agnello/capretto al forno di zia Pia 211
La Torta di carne di mamma 212
La Trippa di mamma 213
Gli "Useletti scampai" di Etta 214
Il Vitello arrosto di Etta 215

Secondi di pesce **217**
Le Alici in tortiera di mamma 219
Le Alici marinate di zia Vita 220
L'Anguilla fritta di zia Pia 221
L'Aringa affumicata di zia Vita 222
Il Baccalà al forno di zia Pia 223
Il Baccalà fritto di zia Pia 224
Il Baccalà gratinato al forno di zia Vita 225
Il Baccalà in umido di mamma 226
Il Brodetto di pesce di Etta 227
I Calamari ripieni di Etta 228
La Coda di rospo con patate di Etta 229
Le Code di gamberoni e calamari alla piastra di Patrizia e Max 230
Le Code di scampi alla parigina di Patrizia e Max 231
Le Cozze ripiene di zia Luisa 232
I Filetti di orata impanati di Patrizia e Max 233
Le Frittelle di neonata di mamma 234
La mia Insalata di gamberetti e fagioli 235
I Gamberoni di Mara 236
Il Merluzzetto con patate di zia Pia 237
Le "Sardele in savor" di zia Margherita 238
Le Seppie in insalata di Etta 239
Le Seppioline ripiene al forno di zia Pia 240
Le Sogliole alla mugnaia di Patrizia e Max 241
Il Tortino di neonata di zia Pia 242
La mia Zuppa di cozze 243
La mia Zuppa di vongole 244

Verdure **245**
Le mie Barchette di patate con finferli e piopparelli 246
Le Blede con patate di mamma 247
Le Blede saporite di mamma 248
I Broccoli al piatto di zia Pia 249
I Broccoli "affucati" di zia Pia 250
La Brovada (repa) di Etta 251
I Carciofi e patate di nonna 252
I Carciofi ripieni di mamma 253
I Chifeletti di zia Nada 254
La Cicoria al pomodoro di mamma 255
La Cicoria con i fagioli di mamma 256
La mia Cicoria saltata 257

- *Variante* 257
I miei Crauti 258
Le Crocchette di patate di mamma 259
I Fagioli di Nevio 260
I miei Fagioli al piatto 261
I miei Fagiolini al pomodoro 262
I Finocchi al gratin di mamma 263
I Fiori di "cocozza" fritti di mamma 264
I miei Funghi impanati 265
I miei Funghi in umido 266
I miei Funghi trifolati 267
Il Gatò di patate di mamma 268
Gli "Gnochi de susini" di Mario 269
L'Indivia con fagioli di mamma 270
L'Insalata calabrese di zio Franco 271
La mia Insalata di ceci 272
L'Insalata di cetrioli e tonno di zia Vita 273
La mia Insalata di fagiolini e patate 274
La mia Insalata di funghi 275
La mia Insalata nizzarda 276
La mia Insalata di patate ed erbette rosse 277
La mia Insalata di spinaci e carote 278
L'Insalata russa di zia Luisa 279
Le Melanzane al gratin di zia Pia 280
Le Melanzane alla parmiggiana di nonna 281
Le Melanzane ripiene di nonna 282
Le Melanzane trifolate di Patrizia e Max 283
Le Patate al forno di mamma 284
- *La mia variante* 284
Le Patate alla pizzaiola di Francesca C. 285
Le Patate con sugo finto di zia Nada 286
Le Patate fritte di mamma 287
Le Patate e peperoni fritti di mamma 288
Le mie Patate in "tecia" 289
La Peperonata di mamma 290
I Peperoni arrostiti di mamma 291
La Pizza di scarola di zia Ida 292
Le mie Polpette di melanzane 293
Le Puntarelle croccanti con acciughe di Cristiana 294
La Purea di patate di zia Luisa 295
La Purea pasticciato di zia Vita 296
Il mio Radicchio alla griglia 297

- *Variante* 298
I miei Spinaci al latte 299
Le Tegoline in “tecia” di Etta 300
La Torta di verdure di zia Vita 301
Il Tortino di patate di zia Maria Teresa 302
Le Verdure “dorate e fritte” di mamma 303
Le Verdure fritte di zia Vita 304
La Verza con patate di mamma 305
La Verza stufata di mamma 306
Le “Vraciole” di melanzane di Danilo 307
Le mie Zucchine al forno 308
Le mie Zucchine al pomodoro 309
Le mie Zucchine in fricassea 310
Le mie Zucchine trifolate 311

Dolci 313

L’Apple pie di Elis 315
I Baci di dama di zia Nada 316
I Bastoncelli croccanti di Artusi 317
I Bignè di Mara 318
Il Buhtel di zia Nada 319
I Cannoli alle mandorle di zia Nada 320
La Cassata del Consigliere 321
I “Caucinitti” di Etta e zia Margherita 322
I Chifeletti di zia Nada 323
Le “Cozzupe” di mamma 324
La Crema di vaniglia principe di zia Nada 325
I Crostoli di mamma 326
Il Dober kruh di zia Vita 327
Il Dolce di cervo di zia Nada (Rericken) 328
Il Dolce di riso di zia Nada (Sformato dolce di riso, Reiskoch) 329
Il Flan al cioccolato di Danilo 330
Jež (istrice) di nonna Aduci 331
I Krapfen di zia Nada 332
Il Marmor di zia Nada (Marmorcugluf) 333
Le “Neule” di zia Margherita 334
I Panzerotti di zia Pia 335
La Pasta sfoglia (tirada) di zia Nada 336
La Pastiera napoletana di Milko 337
La Pignolata di mamma 338
La Pinza pasquale di Elis e zia Nada 339

La Pinza veneta dei Suoceri di Barbara 341
La Potiza di zia Vita 342
- *Variante. Ripieno alle noci di zia Nada* 343
- *Variante. Ripieno all'estragon di zia Nada* 344
La Sacher Tarte di zia Nada 345
Il Salame di cioccolato di Gioia 346
Lo Schmarrn di zia Vita 347
Lo Schmarrn di pane 348
Lo "Strucolo" di zia Nada (Apfelstrudel) 349
- *Variante. Alla ricotta e amaretti di zia Nada* 350
- *Variante. Alla ricotta e ciliegie di zia Nada* 351
Il Tiramisu di Gabriella 352
La Torta alla frutta di Gabriella 353
La Torta di mele di zia Wilma 354
La Torta bubby di Elis 355
I "Turdulini" di mamma 356

Liquori **357**

Il Limoncello di Elis 359
Il Nocino di zio Franco 360
La Sangria di Mara 361
La Sangria di zio Franco 362
Il Vov di Mara 363

Menù tradizionale **365**

NATALE
In casa Ciriaco 367
In casa Scarabò (nonna Aduci) 370
In casa Simonetti (Max e Patrizia) 372
In casa Simonetti (Mario , zia Nada) 375
In casa Montanari (mamma di Gabriella I.) 381

PASQUA
In casa Ciriaco 381
In casa Scarabò 384
In casa Simonetti 385

Finito di stampare nel mese di febbraio 2010
presso Digital Print Rimini per conto di Guaraldi Editore